ROTA DO ROMÂNICO

Rio
Património imaterial do Tâmega e Sousa

JOÃO NUNO MACHADO
DANIELA DE FREITAS FERREIRA
FILIPE COSTA VAZ
ISABEL FERNANDES

CENTRO DE ESTUDOS DO ROMÂNICO E DO TERRITÓRIO

Fotografia da capa: Festa de São Gonçalo (Amarante).

FICHA TÉCNICA

PROPRIEDADE
Rota do Românico

EDIÇÃO
Centro de Estudos do Românico e do Território

COORDENAÇÃO GERAL
Rosário Correia Machado | Rota do Românico

COORDENAÇÃO DA EDIÇÃO
Gabinete de Planeamento e Comunicação | Rota do Românico

COLABORAÇÃO
Catarina Providência | Cariátides – Produção de Projectos e Eventos Culturais
Gabriella Casella | Cariátides – Produção de Projectos e Eventos Culturais

TEXTO
Daniela de Freitas Ferreira
Filipe Costa Vaz
Isabel Fernandes
João Nuno Machado

FOTOGRAFIA
Ana Caridade (Residência artística dos projetos enRed'arte e Conto o que se conta)
Arquivo Histórico Municipal do Porto
Catarina Providência
Centro Português de Fotografia
Daniela de Freitas Ferreira
Eduardo Teixeira Pinto (Associação para a Criação do Museu Eduardo Teixeira Pinto)
Filipe Costa Vaz
Instituto dos Vinhos do Douro e Porto
João Nuno Machado
João Octávio Teixeira
Museu de Olaria
Museu do Douro
Noel de Magalhães
Rota do Românico

AGRADECIMENTOS
Cláudia Cerqueira
Fernando Lima
José Ferreira

DESIGN E PAGINAÇÃO
Furtacores – Design e Comunicação

IMPRESSÃO
Rainho & Neves – Artes Gráficas

TIRAGEM
1000

DATA DE EDIÇÃO
1.ª Edição | Dezembro de 2014

ISBN
978-989-99331-1-8

DEPÓSITO LEGAL
386089/14

Os textos são da exclusiva responsabilidade dos autores.

© Rota do Românico

Centro de Estudos do Românico e do Território
Praça D. António Meireles, 45
4620-130 Lousada
T. +351 255 810 706
F. +351 255 810 709
rotadoromanico@valsousa.pt
www.rotadoromanico.com

Rio

Património imaterial do Tâmega e Sousa

JOÃO NUNO MACHADO
DANIELA DE FREITAS FERREIRA
FILIPE COSTA VAZ
ISABEL FERNANDES

Índice

Seguindo-se à publicação *Serra: património imaterial do Tâmega e Sousa*, neste segundo livro abordaremos o património imaterial que abraça algumas das principais artérias do nosso território: os rios. Estes moldaram o espaço físico ao longo dos séculos, criando belezas e singularidades que, certamente, não encontrará num outro lugar do mundo.

Ao mesmo tempo, os rios ofereceram às populações locais condições para que pudessem aproveitar o melhor que aqueles tinham para dar: as suas águas e as suas margens. As margens dos rios foram aproveitadas pelo Homem para a agricultura de socalco, com o intuito de aí se produzirem citrinos e cerejas. No caso das suas águas, as populações aproveitaram-nas para a construção de moinhos e para a promoção do abastecimento, do comércio fluvial e do transporte de mercadorias para as cidades portuárias.

Mas, enquanto criavam condições para que os locais vivessem próximos deles, os rios mostravam também, não raras vezes, a sua ira, dificultando a vida de homens e mulheres que deles necessitavam. Falamos, entre outros, do árduo esforço dos arrais e mareantes, sobretudo quando tinham de puxar os barcos rio acima pelas margens, contra a corrente enfurecida, com a ajuda de juntas de bois.

Não admira que, com o tempo, rezas, cantigas e festividades relacionadas com os rios surgissem. Quando passavam com o barco perto de uma capela ou igreja que ficava junto ao rio, os marinheiros agradeciam ao santo padroeiro uma viagem sem grandes perigos. Aquando dos convívios, estes homens entoavam versos que ficaram conhecidos por chula rabela, acompanhados por bombos, castanhetas, cavaquinhos e regados com um bom vinho. Dentro das festividades, devemos mencionar as Endoenças que, com o rio pelo meio, unem três concelhos – Marco de Canaveses, Penafiel e Castelo de Paiva –, ou os vários santuários que, com uma traça mais ou menos tosca, acolhem as angústias e os desejos dos trabalhadores e dos fiéis.

Ficamos, assim, nesta publicação, com a memória de uma relação entre o Homem e os rios, uma ligação que se está a perder e que através destas páginas procuramos (re)lembrar e perpetuar no futuro.

ROSÁRIO CORREIA MACHADO
Diretora da Rota do Românico

Prefácio

Património imaterial da ribeira Douro e Baixo Tâmega

A Rota do Românico abrange, presentemente, um diversificado território que tem por eixo estruturante o rio Douro e alguns dos seus principais afluentes do tramo médio-final, o espaço mais desconhecido do grande público, pois já não estamos no âmbito da Área Metropolitana do Porto, que fica a jusante, nem ainda do Alto Douro Vinhateiro, a montante, duas marcas fortes do nosso património, ambas com reconhecimento mundial.

As terras de Ribadouro têm início ali onde, durante séculos, a navegação do rio se tornava coisa séria, confrontada com os primeiros "pontos" de difícil passagem para quem subia, que é o mesmo que dizer, o respirar de alívio para quem o descia a salvo com os barcos carregados. Entre-os-Rios (Eja, Penafiel), na margem norte, Pedorido (Castelo de Paiva), a sul, faziam esta marcação. No outro extremo, é em Barqueiros (Mesão Frio) que tem início a delimitação pombalina da região produtora do vinho generoso.

Localizar no mapa a área a revisitar implica ainda destrinçar quando, no alto, as margens deixam de ser percecionadas como terra quente da ribeira, para darem muitas vezes lugar à montanha, com mais ou menos extensão de unidades de paisagem intermédias. Enquanto a agricultura e a faina fluvial foram traves mestras da atividade económica das comunidades, a dicotomia tornava-se mais evidente.

Mas, é exatamente na dimensão temporal que as fronteiras se vieram a tornar fluidas, confundindo-se o património material e imaterial efetivamente presente e vivo na atualidade, com o do nosso imaginário, atemporal, apreendido em imagens, textos e relatos. Este remete para um passado com mais de meio século, cujos referentes se vão esvaecendo ou foram engolidos pelas águas ancoradas nas albufeiras das barragens que domaram estes rios agrestes, mudando-lhes a feição e o destino de grande parte das suas gentes, há muito desejosas de partir em busca de melhores condições para viver.

Evocar o património imaterial de Ribadouro é recordar inevitavelmente, e em primeiro lugar, a mundividência dos que do rio tiravam o seu sustento e por ele circulavam. Tanto quanto pudemos apurar, foi neste trecho

que, pelo menos desde o século XIX, se concentraram as comunidades especializadas na construção de embarcações rabelas para transporte e pesca, bem assim como na própria faina fluvial, exercida localmente e ao longo de todo o curso navegável do Douro. Arrais e marinheiros, pescadores ou barqueiros, todos precisavam de conhecer profundamente o difícil meio aquático em que se moviam, capaz de oscilar entre as repentinas e violentas cheias de inverno, que suspendiam a navegação, e o quase estancamento das águas estivais que muito a dificultavam, para além de causarem temíveis epidemias. Viver na borda da água era estar sujeito a extremos, mas também poder usufruir de singulares benesses. Assim se forjaram identidades que opunham a gente do rio aos que viviam apenas da lavoura, apesar da complementaridade e interdependência.

A construção da barragem de Carrapatelo (entre Marco de Canaveses e Cinfães), situada em pleno coração de Ribadouro, concluída em 1971, pode servir de marco temporal, de ponto final simbólico para estas formas de vida, pois interrompeu o transporte fluvial e em particular o do vinho generoso, necessitado de migrar entre a região produtora, o Alto Douro Vinhateiro, e a cidade que lhe empresta o nome e de onde saía para todo o mundo, o Porto (e Vila Nova de Gaia). Em abono da verdade, temos de reconhecer que por essa data já a maior parte chegaria a este entreposto através da via férrea ou do transporte rodoviário, outro tanto sucedendo no trânsito das mais diversas mercadorias e das pessoas. *Porto Manso* (1946), o romance neorrealista de Alves Redol, e o documentário *Barcos rabelos do Douro* (1960), realizado por Adriano Nazareth, fixaram de forma impressiva este fim anunciado.

Com ele quebrou-se a transmissão intergeracional do imenso saber dos marinheiros do Douro, que pode ir dos seus informais roteiros e marcas para navegar a salvo em pontos e galeiras, às formas de se fazer anunciar e convocar as ajudas de terra na sirga; da escolha dos locais de carga aos gestos para fazer subir e acondicionar as pipas; da organização hierárquica das companhas ao governo da espadela no cimo das apegadas; das pragmáticas estratégias para salvar as pipas em caso de naufrágio à reverente evocação dos santos que do alto das margens tutelavam a viagem.

Arrais e marinheiros saídos das comunidades ribeirinhas, barcos reconhecidos ao longe, refeições preparadas a bordo, em terra ou trazidas pela gente de casa que se lhes juntava nos areios onde o barco apontava para a pernoita ali mesmo, na enxerga guardada no coqueiro. A festa surgia espontânea, com instrumentos tradicionais da região, músicas e danças que lembravam o seu labor quotidiano, como a chula rabela, idiossincrasia estendida também à singular linguagem própria dos mareantes.

Meio século de obsolescência e um meio físico e social profundamente alterado colocaram este património imaterial em emergência extrema, se atendermos à idade provável dos derradeiros intervenientes e à falta de referências físicas em que possam ancorar a memória.

Um pouco mais resiliente tem-se manifestado a profissão e o saber de carpinteiro de ribeira, construtor de barcos. Embora se torne hoje praticamente impossível sequer encontrar um exemplar de rabelo de carga, outros modelos desta estirpe, como os rabões, continuam a ser utilizados, quanto mais não seja para estarem amarrados ao cais ostentando a vela com mensagens publicitárias. Os barcos de pesca, na linha rabela, mantêm-se em atividade Douro acima, sempre construídos em Ribadouro, como sucede também com as escassas barcas de passagem a prestar serviço regular. Mas quase não se fazem novos e as reparações limitam-se, com frequên-

cia, a remedeios entregues a quem nunca os traçou de raiz. Mais um relevante património em agonia, bem documentado por O. Lixa Filgueiras em meados do século XX, que pouco tem a ver com os aberrantes exemplares que hoje lhe usurpam o nome para satisfação de turistas pouco exigentes.

Uma outra grande riqueza das comunidades ribeirinhas do Douro e do Baixo Tâmega foi a abundância da pesca, com relevo para a captura do sável e da lampreia, que no inverno subiam a corrente em busca de locais para a desova. De novo, aos homens exigia-se um bom conhecimento do meio físico e do ciclo de vida das espécies mais valorizadas, saber apurado ao longo de um milénio em que a documentação menciona sistematicamente a construção de pesqueiras, nasseiros e canais de pesca, disputadas pelos possidentes e repartidas nas heranças até à ínfima fração. Também as artes de pesca se foram especializando, umas para uso nestas estruturas construídas, outras para serem lançadas no veio, arma dos que não tinham a posse da terra mas queriam discutir o seu quinhão na fartura que o rio carreava.

Com o encerramento da barragem de Crestuma-Lever (Vila Nova de Gaia), em 1985, terminou esta faina na área de Ribadouro, permaneceu, no entanto, o jeito de trabalhar as espécies para com elas preparar uma apelativa gastronomia em redor da lampreia e do sável, cuja sazonalidade alimenta o desejo e movimenta apreciadores.

A subida das águas do grande rio e, sobretudo, do Tâmega determinou ainda que a atividade moageira tradicional cessasse. Estava já em franca decadência, vencida pela industrialização do setor, mas resistiu até meados da década de oitenta. Tivemos ocasião de estudar em outros trabalhos o extraordinário esforço e conhecimento que o aproveitamento exaustivo do Tâmega revelava. Sendo rio não navegável, nele os açudes (ditos "paredes") sucediam-se, atravessando-o de margem a margem, com um traçado adaptado às condições naturais do local e aos direitos de exploração. A experiência ditou que junto da margem ficassem os canais de pesca, utilizados no inverno, com as águas altas, ladeados pelos moinhos de rodízio, que apenas se montavam no verão, e no remanso atravessassem em maior segurança as barcas de passagem. Os engenhos de maçar linho foram os últimos a chegar, na segunda metade de oitocentos, preferindo posições centrais, pois careciam de significativo volume de água e o seu trepidar perturbava o apurado equilíbrio das mós de cereal.

Estes moinhos e engenhos de maçar dispunham de uma arquitetura original, reveladora da capacidade humana de se adaptar a um rio difícil de domar. As paredes para reter a corrente e os canais que a encaminhavam eram estruturas permanentes e robustas, maciços de blocos graníticos aparelhados e colocados de maneira a que as águas de cheia os galgassem sem destruir. Acima deste potente embasamento, ficava o estrado de pedra sobre o qual se montava com tábuas a casa do moinho ou o abrigo do engenho, cobertos igualmente de tábuas ou com improvisados ramalhos. O primeiro importava que fosse fechado, para a farinha não dispersar, o segundo aberto, para o vento carregar as incomodativas arestas da palha. Ambos tinham de ser ligeiros, fáceis de montar e guardar, pouco valiosos porque o rio crescia imediatamente com as primeiras chuvas e, em muitos anos, surpreendia mesmo moleiros experimentados.

Sábia era a diversidade do aproveitamento das águas, que, no inverno, ofereciam a melhor safra piscícola e, no verão, a força motriz, livres como estavam dos compromissos de rega impostos aos pequenos rios e ribeiros, esgotados para suportar as culturas das melhores áreas agrícolas e, em particular, os milheirais, base da broa que

alimentava a densa população da região. Durante grande parte do ano, o moleiro profissional preferia os cursos tranquilos, linhas de água mais próximas da clientela servida. A casa de lavoura podia ainda dispor de pequenos moinhos em ribeiros e regos, fáceis de manipular, onde se moía para consumo próprio. Mas, chegando o S. João e com ele a época da rega e do calor, muitos quase secavam, não tinham força para acionar a mó. Era então necessário fazer longos percursos com as taleigas às costas/cabeça, sobre o dorso de muares ou, raramente, no carro de bois para descer as agrestes margens do Tâmega e do Douro e chegar aos moinhos e azenhas que nestes grandes rios continuavam a trabalhar. Percurso cansativo, espera longa em espaços socialmente pouco controlados, propícia à novidade, ao divertimento e interação cultural, às comidas partilhadas, à música e à dança.

Os engenhos de azeite, com atividade principal no inverno, não podiam beneficiar destas correntes impetuosas; para a sua instalação, sempre permanente, deu-se por isso preferência aos afluentes de curso mais regular, o mesmo sucedendo com as serrações de madeira.

Uma outra característica bem conhecida das margens do Douro e do Baixo Tâmega é o seu potencial como terras de excelência para culturas que tirem vantagem da forte insolação, proteção das geadas e temperaturas relativamente elevadas, pelo que não faltam quintas e boas casas de lavoura a meia encosta. Mas quem olha para o aproveitamento destas encostas, não pode deixar de admirar a acumulação transgeracional de esforço humano para a construção de quilómetros de geios suportados por muros de granito que criam os estreitos terraços onde medram as árvores de fruto, espécies de sabor forte e amadurecimento temporão, valorizado pelo mercado. Também as videiras, armadas em uveiras e arjões ou, à maneira dos pilheiros durienses, lançadas da borda do socalco superior sobre o que se lhe segue, apoiadas de forma a deixar o solo livre para o cultivo do indispensável cereal, foram distinguidas pelo vinho de qualidade, tão bom que, apesar de “verde”, era o escolhido para abastecer as armadas quando os de Cima-Douro faltavam, assim ficou escrito já em meados de setecentos. Como os frutos, também os diversificados produtos hortícolas maturavam cedo, uma mais-valia que estimulou o seu encaminhamento para o consumo urbano, sendo o transporte realizado, frequentemente, por via fluvial.

Apesar das vivências que confluíam no rio, as populações das duas vertentes não perdiam uma ocasião de despique, e serviam de exemplo os tradicionais “cantaréus” lançados pelos grupos que se encontravam a trabalhar numa margem, os quais obtinham réplica segura vinda do outro lado.

Esta estrutural ligação aos rios manifesta-se ainda no domínio das festividades e do sagrado. Em Amarante, o patrono S. Gonçalo, além de casamenteiro, é o construtor de uma ponte para superar um passo difícil do Tâmega, obra pia tão apreciada desde a Idade Média. Em locais de grande dificuldade como este, erguê-la apenas estaria ao alcance de um santo, ou do diabo que também as fez, como ali bem perto, em Aliviada (Marco de Canaveses). A crença na irascibilidade do rio, que para a população é feminino – a Tâmega, prova-se ainda com a sua apetência em tragar fôlegos vivos, o que veio a confirmar-se com o acidente mortal ocorrido aquando da construção dos acessos rodoviários que acompanharam a barragem do Torrão (Marco de Canaveses), lido como condição para a conclusão do empreendimento.

Outras festividades cíclicas e patronais implicavam deslocações pelo rio, como se podia ver nas Endoenças, de Entre-os-Rios e Canaveses, ou na festa de Nossa Se-

nhora da Estrela, de Boassas (Cinfães), em que a imagem saía em procissão da igreja de São Pedro da Ermida do Douro (Cinfães) com seus devotos e fazia o percurso até Porto Antigo (Cinfães), em barcos rabelos enfeitados. Também nas festas de Sande (Marco de Canaveses), andores e muitos devotos desciam da igreja até ao Douro, para embarcar em rabelos, subir o rio e aportar ao cais de Vimieiro. A protetora bênção dos barcos engalanados e dos mareantes fazia parte destes eventos festivos.

No quotidiano, os barqueiros, pescadores, marinheiros e viajantes entregavam-se às devoções que lhes estavam mais próximas, como a caixa das almas que o rabelo transportava consigo. Nas margens, não faltavam capelas com evocações protetoras das passagens e da viagem de longo curso. Nestas, os trajetos particularmente difíceis podiam ficar diretamente sob o olhar de imagens residentes nas escarpadas margens. As promessas conhecidas e os ex-votos representando momentos de grande temor chegaram a santuários bem mais distantes.

Enfim, este era o mundo da vida ribeirinha que já quase perdemos, ainda insuficientemente conhecido apesar do fascínio que sempre exerceu e do papel fundamental que desempenhou na história da região e das rotas do comércio internacional. Hoje os rios estão muito diferentes, apresentarão porventura novos aliciantes que esperamos sejam compartilhados, com benefícios para as comunidades residentes e os visitantes.

TERESA SOEIRO
Faculdade de Letras da Universidade do Porto –
Centro de Investigação Transdisciplinar “Cultura, Espaço e Memória”

Endoenças. Ponte Duarte Pacheco sobre o rio Tâmega e localidade do Torrão (Marco de Canaveses) iluminadas.

Rio

Agricultura de socalco

Citrinos e cerejas
BAIÃO E RESENDE

A construção de socalcos nas margens do rio Douro surge como forma excecional de contrariar a morfologia do terreno sobre o vale encaixado do rio, marcando de forma inigualável a paisagem da região.

> "Implementados ao longo dos últimos séculos, fruto do saber acumulado de gerações, os sistemas de armação com recurso a muros de pedra criaram uma paisagem equilibrada, em que o Homem se soube adaptar às exigências da Natureza" (Fauvrelle, 2003: 213).

Apesar da dificuldade e morosidade na sua construção, estes muros permitem o desenvolvimento de várias culturas junto ao rio, entre as quais se destacam os citrinos (laranjas, tangerinas e limões) e as cerejas, que usufruem de condições climatéricas de excelência.

A implantação de citrinos e cerejas a uma cota muito baixa junto ao rio, onde as geadas são praticamente inexistentes, oferece uma enorme proteção e vantagem às plantas, o que se reflete, consequentemente, nos bons resultados da produção. O risco das geadas inviabiliza qualquer pomar, uma vez que a geada destrói os frutos daquele ano e a rebentação do ano seguinte, levando assim à perda de dois anos de produção. Portanto, os pomares da região do Douro encontram-se geralmente abaixo dos 400 metros, daí as zonas ribeirinhas serem as mais propícias ao cultivo de qualquer tipo de fruto e não só de cerejas e citrinos. A boa exposição solar obtida junto ao rio é igualmente benéfica para as plantações.

As culturas de citrinos e cerejas surgem com grande destaque nas zonas ribeirinhas dos concelhos de Baião e Marco de Canaveses, na margem norte do rio Douro, e Cinfães e Resende, na margem sul. Dos quatro concelhos referidos merecem destaque os concelhos de Baião e Resende por constituírem importantes centros de produção de citrinos e cerejas, respetivamente, que desde há longos anos são reconhecidos pelos seus frutos de excelente qualidade. Nos inícios do século XX, Manuel Monteiro dava conta disso mesmo referindo o seguinte: "(…) Ninguem ignora as qualidades com que se distinguem nos mercados os fructos do Douro: desenvolvimento apreciável, aroma excelente, polpa superfina, sabor excelso (…) / Creados em torrão leve e amadurecidos por um calor intenso e concentrado, resultam sacharinos, como nenhuns outros, o que é condição de primeira ordem para o seu aproveitamento nas industrias fructiculas e para as preferencias do consumidor" (Monteiro, 1911: 86).

Atualmente, os "Citrinos da Pala" e as "Cerejas de Resende" constituem uma marca própria da região do Douro bastante reconhecida nos mercados.

Voltando aos socalcos, a implantação segundo este método insere-se geralmente em unidades de exploração agrícola multiculturais, as quintas. Atualmente, estas propriedades de grandes dimensões dedicam-se quase

Plantação de citrinos.

em exclusivo à viticultura, embora nem sempre tenha sido assim. Todavia, algumas quintas das margens do Douro dedicam a sua produção a outras culturas muito distintas, como a produção de citrinos e de cerejas, por entre as quais podem surgir outras plantações, onde se destaca a vinha na bordadura dos socalcos e sobre os caminhos, sendo as parcelas de terra muito bem aproveitadas.

Os socalcos onde se desenvolvem as diferentes culturas têm como condição essencial a existência de água no local, que deve ser obtida no rio ou ribeira mais próximos, a uma cota superior ao socalco que fica a maior altitude. Dessa forma, e exclusivamente através da força da gravidade, a água chega às quintas e é armazenada em grandes tanques, sendo depois distribuída de acordo com as necessidades através de vários canais pelas áreas agrícolas. Apesar da introdução de algumas inovações tecnológicas, atualmente ainda é possível observar esta forma de regadio tradicional.

A construção de um conjunto de socalcos deve ser iniciada pelo muro mais próximo do rio, devendo a sua construção obedecer a diversas fases. Após a limpeza do terreno segue-se a construção do primeiro muro, aquele que fica a menor altitude. Esta parede, assim como as seguintes, deve ser iniciada pela abertura de uma grande vala longitudinal seguindo as curvas de nível, com uma profundidade e largura proporcionais à altura do muro que se pretende construir, ou seja, quanto mais alto, mais profunda e larga deve ser a vala. É nesta vala que se constroem as fundações dos muros, muito importantes para o sucesso da restante construção. As paredes são constituídas por grandes blocos graníticos irregulares e podem atingir alturas de sete metros e larguras de base de 1,5 metros. Durante a construção do muro tem lugar o enchimento e nivelamento do socalco com terra, assim como a criação das escadas ou rampas de acesso entre socalcos. Concluídos os socalcos, estes devem possuir uma ligeira inclinação para o interior, contrariando a inclinação da própria encosta para impedir a ação prejudicial das chuvas.

Os socalcos existentes um pouco por toda a região tiveram o seu maior desenvolvimento nos inícios do século XX, apesar da sua dificuldade de execução e elevada quantidade de mão de obra, recompensada por excelentes condições para o cultivo. O trabalho árduo de pedreiro era, por norma, delegado a operários que geralmente não eram especialistas no ofício, embora o levantamento dos muros implicasse alguns conhecimentos e saberes, fundamentais para a boa colocação das pedras. Atualmente, a construção dos socalcos é praticamente toda mecanizada, embora a presença de um pedreiro experiente para orientar os trabalhos continue a ser obrigatória.

A importância dos socalcos chega-nos já do século XIX pelas palavras do Visconde de Villa Maior, que muito se dedicou aos trabalhos da terra desenvolvidos na região, embora se tenha dedicado sobretudo à plantação da vinha. Já nessa época este investigador referia que nos terrenos de encosta, para o sucesso de qualquer cultura, a sua implantação deveria ser realizada através de socalcos, dizendo ainda que “na adopção d’este systema tem-se principalmente em vista garantir ás plantas a terra de que ellas carecem para se poderem estabelecer e prosperar. A formação de socalcos em amphitheatro, ainda que muito dispendiosa, é o unico meio que temos para satisfazer a essas condições” (Maior, 1881: 158). [JNM]

Muro e escada de acesso entre socalcos.

Uso da água

Moinhos temporários do Tâmega e engenhos moageiros
AMARANTE

Ao longo do rio Tâmega, com particular evidência para o trecho que atravessa o concelho de Amarante e concelhos a jusante, surgem vestígios de inúmeras estruturas hidráulicas que se caracterizavam principalmente pelo facto de entrarem em funcionamento de forma sazonal. "A presença de azenhas e moinhos temporários de cereal, com os respectivos açudes, é a marca dominante da intervenção antrópica no Tâmega (…)" (Soeiro, 2009a: 257), embora nos dias de hoje restem apenas algumas das suas estruturas materiais mais sólidas, que insistem em resistir à força das águas.

Os moinhos temporários do Tâmega caracterizavam-se pela sua construção ocorrer diretamente sobre o açude, no caso dos rodízios horizontais – os mais comuns ao longo de todo o rio – que moviam sobretudo os engenhos para moagem de cereais. A água era represada através de açudes, muros construídos perpendicularmente em relação à linha de água, que aproveitavam certas características naturais que beneficiavam a sua edificação. Os caboucos[1] dos moinhos rasgavam a própria parede do açude, permitindo que a água chegasse diretamente à roda. A adoção deste sistema evitava a construção de canais propositadamente construídos para alimentar os moinhos.

Ao longo dos anos foram desenvolvidos alguns projetos que visavam tornar o Tâmega navegável. Todavia, e uma vez que estes nunca saíram do papel, os açudes continuaram a ser construídos, alterando por completo a morfologia da linha de água apenas com um único objetivo: proporcionar aos moinhos e engenhos as melhores condições de laboração. A construção de açudes era devidamente planeada pelos seus utilizadores, respeitando sempre o direito tradicional pelo qual todos se regiam[2]. Dessa forma, todos os açudes se encontravam construídos em locais onde não prejudicassem o trabalho dos restantes, mantendo assim o equilíbrio entre todas as estruturas.

Uma vez que as águas do Tâmega desde sempre foram livres, ou seja, não eram utilizadas para o regadio dos campos, os diversos engenhos hidráulicos montados nas suas margens usufruíam de toda a água que necessitavam para laborar mesmo em época estival, período em que os pequenos ribeiros que lhe ficam nas proximidades – muitos deles seus afluentes – eram prioritários para o regadio dos campos (Soeiro, 2009b: 228).

Foi a este fator que se deveu a deslocação dos polos de trabalho e dos seus profissionais dos pequenos ribeiros para o rio Tâmega, respondendo dessa forma às necessidades vividas pelos diversos mercados e comércios da região, principalmente os negócios relacionados com

1 Espaços inferiores dos moinhos onde se localizam os mecanismos motores ou rodízios.

2 Ver Lobão (1861).

Azenha. Fonte: Eduardo Teixeira Pinto (Associação para a Criação do Museu Eduardo Teixeira Pinto).

Manhã venturosa. Fonte: Eduardo Teixeira Pinto (Associação para a Criação do Museu Eduardo Teixeira Pinto).

a panificação. A fixação dos moleiros e outros profissionais no Tâmega ocorria entre um período que se iniciava pelo São João (24 de junho), podendo prolongar-se até dezembro, desde que as cheias não representassem um perigo para as frágeis estruturas. Tal como refere Teresa Soeiro, "O moleiro fecha (…) os moinhos do regato e vem montar os outros, de construção fruste, no Tâmega" (Soeiro, 1987-1988: 101).

Os trabalhos no Tâmega iniciavam-se com as reparações necessárias das estruturas de trabalho, principalmente os açudes fustigados por meses de correntes fortes, às quais se seguia a montagem da parte superior do moinho – que assentava sobre os caboucos e a base pétrea do edifício – e do próprio engenho moageiro. No Tâmega, tal como em outros locais, "os moinhos e azenhas de rio temporárias, no seu piso superior desmontável, são (…) meros barrancos acanhados e de construção precária, de materiais leves, tabuado, ramagens, giestas ou colmo, sem quaisquer condições de habitabilidade" (Oliveira, Galhano e Pereira, 1983: 211-213).

Paisagem de Amarante. Fonte: Eduardo Teixeira Pinto (Associação para a Criação do Museu Eduardo Teixeira Pinto).

Uma vez em funcionamento, os engenhos trabalhavam noite e dia, sendo os próprios clientes a deslocarem-se ao moinho e a esperar pela sua carga de farinha o tempo que fosse necessário. Nos moinhos temporários da Feitoria, conjunto bem próximo da cidade de Amarante, onde se contavam seis mós, duas em cada moinho, "a capacidade diária de farinação situava-se entre 150 a 200 kg por cada casal de mós e, juntas, produziam 500 / 600 kg de farinha (…)" (Abrantes, 1988: 71). O trabalho no moinho era interrompido apenas para se proceder à necessária manutenção das mós, momento em que os moleiros procediam à picagem das pedras para estas se manterem ásperas e eficazes na sua função de moagem.

Tendo em conta que as águas representavam um perigo constante para as estruturas – que surgiam a rasgar os açudes no meio do rio – os trabalhos terminavam ao primeiro sinal de enchente, com a desmontagem e armazenamento de todos os elementos amovíveis e fixação dos outros elementos mais pesados, nomeadamente o pé ou pouso e a mó, e todo o mecanismo que constitui a roda motriz, situada abaixo do lajeado fixo que forma o chão do moinho. Nesse momento a abundância de água permitia o regresso dos moleiros aos pequenos ribeiros.

Os engenhos de maçar linho constituíam também uma presença habitual ao longo do Tâmega, sendo os seus mecanismos igualmente temporários e totalmente desmontáveis. As construções que albergavam estes engenhos eram muito básicas resumindo-se a "(…) um telheiro que o proteja do sol e da chuva, feito de tábuas ou ramalhos, sem paredes para que o ar circule (…)" (Soeiro, 2009a: 267). O vento constituía um dos principais aliados dos "engenheiros", na medida em que permitia um melhor arrefecimento das máquinas e levava as palhas do linho libertadas aquando da maçagem. Por norma, os engenhos do linho encontravam-se nas proximidades dos moinhos de cereais, e podia ser o próprio moleiro a realizar o trabalho de "engenheiro" do linho, montando todo o engenho e colocando-o a funcionar. A laboração dos engenhos do linho ocorria durante o verão, à semelhança das moagens de cereais.

Moinhos de montanha, engenhos moageiros e serração de Argontim

REGO, CELORICO DE BASTO

Os moinhos e a serração hidráulica de Argontim localizam-se na freguesia de Rego, entre o lugar de Argontim e a aldeia de Vila Boa, local atravessado pela ribeira da Lavandeira, afluente do rio Bugio. É sabido que este local constitui um importante polo de trabalho desde há longos séculos, uma vez que em 10 de fevereiro de 1102, em doação de Vila Boa ao Mosteiro de Pombeiro (Felgueiras), já eram referidas "sesegas molinarias" ao longo da ribeira da Levandeira (Azevedo, 1940: 49-50, doc. 54). Alguns séculos mais tarde, nas *Memórias Paroquiais de 1758*, é novamente confirmada a presença de moinhos na ribeira de Levandeira (Lopes, 2005: 208).

Presentemente, este núcleo caracteriza-se pela grande quantidade de estruturas moageiras, uma adega para produção de aguardente e uma serração de madeira. A maioria destas estruturas sofreu uma profunda requalificação nos anos de 2004 e 2005, onde se destaca a recuperação dos edifícios e engenhos e, ainda, a beneficiação dos açudes e das levadas[1] fundamentais para reservar e encaminhar a água para os moinhos.

As águas da ribeira da Lavandeira eram um bem público de grande importância para a comunidade que delas se serviam, quer fosse para o regadio das culturas, quer fosse para impulsionar o trabalho dos engenhos hidráulicos construídos ao longo do seu curso. A sua importância era tal que, por vezes, em momentos de maior necessidade e escassez, eram frequentes os conflitos entre vizinhos pela partilha da água. Uma vez que, no inverno, a água em abundância chegava para todos, toda a regulamentação que envolvia a utilização das águas entrava apenas em vigor durante um determinado período do ano. O regulamento era apenas aplicado do São João ao Viso, ou seja, a partir do dia 24 de junho (dia de São João) até ao dia 8 de setembro (Senhora do Viso), período em que o caudal da ribeira da Lavandeira seria bastante menor, daí a necessidade de impor uma regulamentação sobre o seu uso. Nesta ribeira, assim como em outras linhas de água de menor caudal localizadas em regiões rurais, a utilização das águas seria regida por um apertado direito tradicional[2]. "Era necessário respeitá-lo para não criar permanentes conflitos entre os que aproveitavam as linhas de água" (Soeiro, 2006: 16).

Em relação às estruturas hidráulicas presentes em Argontim, destaca-se desde logo a serração de madeira, edifício principal deste conjunto que apresenta dimensões consideráveis quando comparado com os moinhos que lhe são próximos. O edifício da serração encontra-se erigido diretamente sobre a ribeira que passa assim pelo meio da estrutura, criando uma ponte de ligação entre as duas margens. No seu interior, a serração conta com vários engenhos ligados não só ao processo de serragem, mas também à moagem de cereais, entre os quais se destaca o engenho de serragem, constituído por uma serra de fita de circulação num só sentido (rotatória); o limador da serra, que permitia limar os dentes da serra; e duas mós de grandes dimensões destinadas à transformação de cereais. Todos os engenhos são acionados por rodas hidráulicas com "copos" de grandes dimensões que, através do seu movimento rotativo sob um eixo ho-

1 Em termos estruturais, os açudes são constituídos por muros em granito construídos perpendicularmente em relação à linha de água, aproveitando certas características naturais que beneficiem a sua edificação, enquanto as levadas são simples troços de água "encanada" que visam tirar o melhor partido da energia criada pela água, proporcionando assim aos moinhos as melhores condições de laboração.

2 Ver Lobão (1861).

Levada e moinho.

rizontal, conectado a um complexo sistema de engrenagens, transmitem aos engenhos a energia das azenhas. Estas engrenagens são constituídas essencialmente por rodas dentadas, tambores e carretos apropriados, veios metálicos, fitas e correias que sucessivamente transmitem o movimento da azenha até ao respetivo engenho. A partir de 1956, as azenhas perderam importância, deixando praticamente de funcionar, dando lugar a um motor de explosão a fuelóleo que permitia um trabalho regular durante todo o ano.

Chegados ao local, os troncos de árvore eram encaminhados para o engenho de serragem através de um "charriote"[3] de seis rodas movido sobre carris, que servia igualmente de sustentação ao tronco enquanto este era serrado longitudinalmente pela serra contínua vertical. Em fase de laboração, o engenho era manobrado por um único operário, que tinha como função empurrar os troncos contra a serra através de uma alavanca que lhe permitiam mover o "charriote" para trás e para a frente à medida que a serra traçava o tronco. Devido ao desgaste, as serras eram frequentemente amoladas, daí existir um limador na própria serração.

Avançando para os engenhos moageiros, na sua maioria encontram-se instalados em edifícios de planta retangular com coberturas em telhado de duas águas, que veio substituir o colmo que não há muito tempo ainda conferia a cobertura necessária às estruturas. A sua construção em paredes de blocos graníticos é muito tosca, embora bastante resistente, fator essencial aquando da ocorrência de cheias mais evidentes. Estes edifícios de pequenas di-

3 Plataforma com rodas movida sobre carris onde se transportavam e cortavam os troncos.

mensões “(…) são sempre – e necessariamente – de dois pisos, cada um ao raso do solo em fachadas diferentes, rasgando-se a sua porta (…) no de cima, onde se encontra a moenda, e onde o moleiro trabalha; enquanto no de baixo, sob este, se situa o cabouco onde funciona o rodízio (…)” (Oliveira, Galhano e Pereira, 1983: 117).

Os referidos moinhos albergam engenhos moageiros acionados por rodízios horizontais de eixo vertical ligado diretamente à mó, tipo mais comum “no Norte, nas zonas rurais e sobretudo nas terras montanhosas (…)” (Oliveira, Galhano e Pereira, 1983: 112). Apenas a serração de madeira conta com dois engenhos acionados por azenha vertical. A preferência pelo modelo de rodízio horizontal deve-se “(…) à sua maior simplicidade (por accionarem directamente a rotação do eixo vertical da mó, e não requererem engrenagem de transferência do movimento rotativo do eixo horizontal da roda hidráulica para o eixo vertical da mó)” (Araújo, 2005). Os rodízios horizontais de penas presentes em Argontim são acionados por meio de água projetada de esguicho, que entra no moinho através do cubo, estrutura tubular constituída por blocos graníticos colocada a maior altura do que o rodízio, por onde a água entra e cai abruptamente, ganhando bastante energia, saindo posteriormente sob pressão através de um esguicho diretamente contra as penas do rodízio, fazendo-o mover-se e, consequentemente, fazendo mover a mó.

Para além da importância das suas estruturas materiais, falamos nomeadamente dos edifícios e dos engenhos que se encontram no seu interior, os moinhos encerram em si um modo de vida praticamente desaparecido. Devido à sua localização em meio serrano, onde se verifica uma maior ruralidade e isolamento, a sua utilização, bem como a sua posse, eram geralmente partilhadas por grande parte da comunidade, embora alguns moinhos

Engenho de serração. Interior. Serragem de madeira.

fossem exclusivamente da posse de famílias mais abastadas. Existem, portanto, duas formas distintas de laboração em Argontim, uma ligada à produção própria ou familiar, no caso da maioria dos moinhos, outra de âmbito comercial ou pré-industrial, no caso da serração.

No que diz respeito à técnica de moagem, esta é relativamente simples. Chegado ao moinho, o cereal é colocado diretamente do saco na dorneira, estrutura em madeira de forma piramidal, invertida, aberta no topo e no fundo, por onde cai o cereal para uma calha de madeira à qual se dá o nome de "caloira". Posteriormente, ativa-se o engenho através do "levadoiro", alavanca colocada junto à mó com ligação ao piso inferior ou inferno que, uma vez puxada ou levantada, liberta a água permitindo que esta

Dorneira e mó.

Farinha de milho.

embata com grande pressão contra o rodízio, fazendo-o mover-se, o que, consequentemente, faz com que a mó dê início ao processo de moagem. Saído da dorneira, o milho cai na "caloira", caindo, posteriormente, no orifício central da mó (olho da mó) por ação do "tremelo", pequeno elemento de madeira preso à "caloira" que toca na superfície da mó. É este contacto com a ação rotativa da mó que faz vibrar a "caloira" e faz cair o cereal. Através do movimento rotativo da mó, a farinha cai numa caixa encostada ao pouso propositadamente construída para a conter.

As mós podiam ser reguladas de acordo com o cereal ou com a espessura que se pretendia moer. Os elementos pétreos que constituem a mó têm de ser picados com frequência devido ao desgaste das pedras, de forma a ficarem novamente ásperas e prontas a moer, trabalho bastante cuidado e moroso. A mó necessita de estar bem afinada, ou seja, tem de estar no seu todo a uma distância regular do pouso para rentabilizar da melhor forma o tempo de trabalho. O tamanho da mó e a água disponível para a movimentar definem a quantidade de farinha possível de obter num dia de trabalho.

Milho a cair no olho da mó.

Moinhos urbanos e engenhos moageiros do Freixieiro

VILA DE CELORICO DE BASTO

Os moinhos e engenhos do Freixieiro localizam-se no centro da vila de Celorico de Basto. Construídos ao longo da ribeira do Freixieiro, afluente do rio Tâmega, constituem hoje peças fundamentais no panorama cultural e patrimonial deste concelho, uma vez que não deixam esquecer todo um conjunto de atividades, técnicas e métodos de produção tradicionais existentes no local desde há longos séculos. Documentalmente comprova-se que a presença de engenhos hidráulicos neste local remonta pelo menos à Idade Moderna, uma vez que nas *Memórias Paroquiais de 1758*, é confirmada a presença de diversas estruturas na ribeira do Freixieiro (Lopes, 2005: 121).

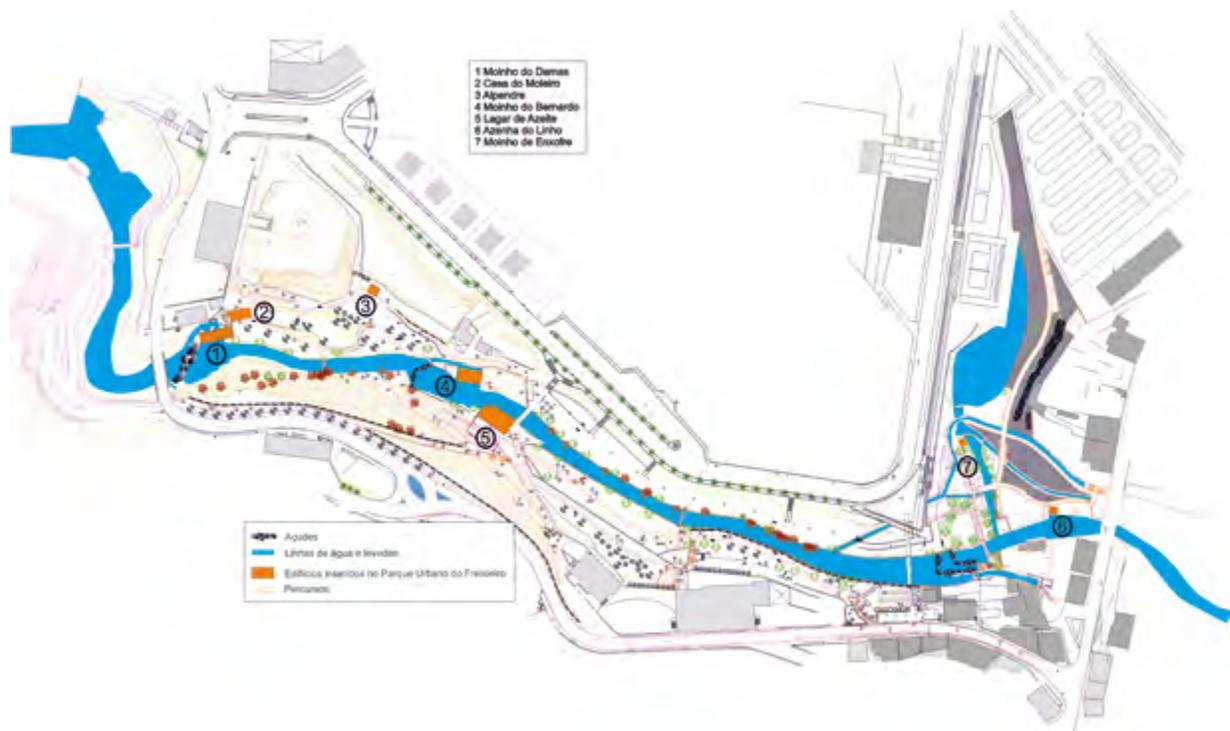
Entre o ano de 1997 e 2009 tiveram lugar diversas intervenções no pequeno trecho da ribeira do Freixieiro, onde se destaca a requalificação de vários engenhos e dos edifícios que os encerram, entre outros edifícios rurais de apoio, reconstituindo a imagem tradicional do espaço. Para além disso, foram igualmente beneficiados os muros, açudes[1] e canais que encaminham a água para os moinhos. Presentemente encontram-se recuperados no Parque Urbano do Freixieiro diversos tipos de estruturas, sendo duas dedicadas à moagem de cereais e três dedicadas à transformação de azeite, linho e enxofre. Para além das estruturas de produção, podemos ainda encontrar no local alguns edifícios tradicionais, como a casa do moleiro e um alpendre com eira constituída por afloramento granítico natural e, ainda, algumas peças simbólicas relacionadas com a utilização da água, como uma azenha, uma nora e um poço.

Açude.

A água da ribeira do Freixieiro era um bem público de grande importância, essencial para impulsionar o trabalho dos engenhos hidráulicos construídos ao longo do seu curso, sendo também utilizada no regadio das culturas. Todavia, neste local tudo indica que as estruturas hidráulicas teriam prioridade sobre a rega dos campos, que nem seriam muitos junto àquele trecho da ribeira. Uma vez que o Parque Urbano do Freixieiro seria a “zona industrial” da vila, de onde saíam produtos não só para Celorico de Basto mas também para os concelhos vizinhos, os engenhos teriam uma natural preponderância sobre o regadio, que mesmo assim não era esquecido[2]. Os moinhos e engenhos eram da posse exclusiva de privados e toda a produção se destinava à comercialização. Os diversos negó-

1 Os açudes do Freixieiro possuem dimensões razoáveis e são constituídos por grandes blocos graníticos. Estas pequenas barragens possuem sempre na sua estrutura aberturas ou adufas, que permitem vazar a água em momentos de maior caudal ou podem ser encerradas com comportas em metal em época estival, permitindo dessa forma represar a água e alimentar as levadas e os respetivos engenhos hidráulicos.

2 Os terrenos agrícolas seriam relegados para segundo plano, uma vez que só tinham direito a um dia de água por semana. Nos restantes dias seguiam para os campos somente as águas em excesso. A regulamentação que envolvia a utilização das águas da ribeira era apenas aplicada a partir de 24 de junho (dia de São João), até ao final de setembro. Passado este período, todos podiam utilizá-las livremente.

Moinho de enxofre.

Mapa das estruturas de apoio do Parque Urbano do Freixieiro (adaptado por João Nuno Machado). Fonte: Câmara Municipal de Celorico de Basto.

cios constituíam assim pequenas indústrias, contando já com alguma profissionalização, contrariando os moinhos de montanha em zona rural onde a produção se destinava sobretudo ao consumo familiar e comunitário.

No Parque Urbano do Freixieiro podemos observar dois grandes moinhos destinados à transformação de cereais, são eles o moinho do Damas e o moinho do Bernardo, assim chamados devido ao nome de família dos seus proprietários. Estes edifícios são idênticos na sua estrutura, apresentando uma planta retangular, alongada, e paredes não muito cuidadas onde se combinam grandes blocos graníticos com pedras de menores dimensões, rasgadas pelas aberturas do inferno e pela porta de entrada e janelas. No primeiro podemos encontrar quatro engenhos moageiros, enquanto no segundo se observam seis engenhos hidráulicos e um elétrico, todos eles destinados à moagem de cereais. Os engenhos moageiros existentes no Freixieiro, assim como os métodos de moagem aplicados, eram comuns e bastante semelhantes aos observados noutros locais[3].

Tal como é usual na região, também no Freixieiro a maioria dos engenhos moageiros são impulsionados por rodízios horizontais, que por sua vez são acionados pela

3 Sobre esta matéria ver p. 27-30.

água da ribeira projetada de esguicho[4]. Existe ainda a memória de rodízios totalmente construídos em madeira, em tudo semelhantes aos denominados "rodízios com aro e tacos", bastante comuns em Celorico de Basto (Oliveira, Galhano e Pereira, 1983: 158-159). Atualmente observam-se no local apenas rodízios em metal. O moinho do Bernardo possui ainda uma azenha vertical em metal que forneceu energia a um dos engenhos moageiros existentes no seu interior.

Relativamente ao lagar de azeite, este encontra-se bastante alterado na sua estrutura e função, servindo apenas como elemento simbólico da produção tradicional que ocorreu naquele espaço desde o século XVIII (Lopes, 2005: 121). Atualmente, o edifício foi adaptado a um bar onde foram reaproveitados como elementos decorativos os mecanismos de esmagamento da azeitona e aquele destinado à prensagem da mesma depois de esmagada.

O edifício onde se encontra o lagar de azeite possui grandes dimensões e uma planta, *grosso modo*, retangular e de dois pisos. As suas paredes, constituídas por blocos de granito de diferentes tamanhos, são rasgadas por pequenas janelas e duas portas, que permitem aceder uma a cada piso. A partir do piso superior, em parte aberto e avarandado, podem observar-se os mecanismos ligados à produção de azeite, dispostos no piso inferior entre o mobiliário de café.

Por norma, as instalações destinadas à produção de azeite encontravam-se em edifícios pouco cuidados, mas geralmente "(…) apetrechados com um moinho onde se esmaga a azeitona, uma ou mais prensas, uma grande caldeira e respectiva fornalha para aquecimento de água, câmaras de decantação, seiras, recipientes e pequenos utensílios" (Pereira, 1997: 35-37). Como já vimos, atualmente não é possível observar o lagar do Freixieiro em laboração, embora possamos descobrir alguns elementos que o caracterizam, assim como os processos de produção[5]. Resta no local apenas um pio, onde era colocada a azeitona para ser moída através de uma única galga (espécie de mó vertical), e ainda, uma prensa de vara com pouso e respetiva sertã, onde se colocavam as seiras cheias de azeitona moída para serem prensadas. É possível observar também alguns elementos das engrenagens que permitem afirmar que o engenho de moagem laborava com recurso a um normal rodízio horizontal.

No Freixieiro também podemos encontrar um mecanismo tradicional utilizado para a maçagem do linho, outrora acionado por azenha vertical em madeira, hoje substituída por uma roda totalmente em metal. Este engenho encontra-se inserido num edifício de planta quadrangular e de pequenas dimensões, praticamente enterrado na margem da ribeira. As suas paredes são compostas por blocos de granito rusticados, rasgadas apenas por uma porta de entrada e uma pequena janela virada à ribeira. O telhado é aberto na fachada virada à margem, permitindo observar com facilidade o interior do edifício, onde se encontra o engenho ainda com todos os seus componentes essenciais.

O engenho de maçagem do linho do Freixieiro é todo ele construído em madeira e compõe-se de inúmeras peças e componentes, tal como outro qualquer engenho. Todavia, este engenho apresenta algumas características que o distinguem de outros engenhos da região habitualmente reportados pela bibliografia de referência, sobressaindo assim pela sua originalidade, que reside sobretudo na armação quadrangular de aparência robusta, bastante baixa e próxima do solo, e com quatro pequenos pés de apoio laterais, contrariando assim as

4 Sobre esta matéria ver p. 27-30.

5 Sobre os processos e métodos de produção de azeite na região ver Soeiro (1996-1997) e Pereira (1997).

Engenho do linho.

Engenhos moageiros.

pernas altas e individuais que habitualmente se observam a suportar estes mecanismos[6].

Nas proximidades do engenho do linho encontra-se o moinho do Enxofre, constituído por um pequeno edifício de planta quadrangular e dois pisos: o piso superior, onde se encontra o engenho de moagem propriamente dito; e o piso inferior ou cabouco, onde se localiza o mecanismo motor, o rodízio horizontal. Este edifício possui uma característica curiosa: apresenta uma das fachadas aberta, o que permite observar o seu interior em ambos os pisos e, principalmente, de que forma o rodízio se relaciona com o engenho moageiro. As paredes deste moinho são compostas por blocos de granito, rasgadas apenas por uma porta e uma janela.

A importância do enxofre prende-se com o aparecimento do oídio, praga que atacou as vinhas portuguesas por volta de 1850. O oídio foi então combatido através da pulverização das videiras com uma calda de enxofre, sendo este enviado em pedra para localidades do interior onde seria moído em estruturas semelhantes à existente no Freixieiro, para depois ser redistribuído no mercado local onde todos os lavradores o podiam adquirir. [JNM]

6 Sobre engenhos de linho e técnicas de produção na região ver, entre outros, Oliveira, Galhano e Pereira (1978) e Anileiro (2010).

Moinho do Bernardo.

Barcos no rio

Construção de barcos do Douro e Tâmega

MARCO DE CANAVESES E AMARANTE

Pelo rio Douro navegaram barcos muito distintos, embora apenas um se tenha tornado na imagem de marca das embarcações do Douro: o barco rabelo. Todavia, não só em rabelos se faziam os transportes e trabalhos neste rio. Tendo em conta a finalidade para a qual eram construídos, os barcos do Douro diferenciavam-se sobretudo pela forma de governo, pela construção do casco e pela sua dimensão. Assim, no rio Douro observavam-se embarcações destinadas: à pesca, como os rabões de pesca ou os valboeiros, para a pesca do sável e da lampreia; ao transporte de pessoas, como as barcas de passagem ou os barcos de frete (bastante maiores do que as primeiras); ao transporte de carqueja, estrume, carvão ou mercadorias diversas, onde se destacavam diferentes tipos de rabões; e ao transporte de vinho, que ficava exclusivamente a cargo do afamado barco rabelo.

Embora com algumas diferenças, no geral as embarcações do Douro podem inserir-se numa mesma família, uma vez que todas seguem os mesmos processos de construção, ou seja, a elaboração do casco ocorre antes da montagem das cavernas (*shell technique*), sendo o forro de tábua trincada (*clinker building*)[1]. Todavia, e apesar das semelhanças na forma de construir, a família de barcos do Douro pode dividir-se em dois grandes grupos, tendo em conta a forma como são governados: pela espadela, grande leme alongado à ré que funciona sobre um eixo; ou pelas pás ou remos (Filgueiras, 1989: 16). Outra forma de distinguir estes conjuntos é o casco, uma vez que nos primeiros o fundo do barco (sagro) é totalmente plano, enquanto nos segundos o fundo é dividido por uma tábua central (“cal”), completada por pranchões trincados.

Barcos do rio Douro. Fonte: coleção particular de Noel de Magalhães.

O Douro já vem sendo utilizado como via de circulação, garantidamente, desde a Antiguidade. Como é natural, os barcos que por lá navegavam são fruto de uma evolução progressiva que, no caso do barco rabelo, expoente máximo das embarcações do Douro, se terá intensificado por volta dos séculos XVIII-XIX, principalmente devido à

1 Ver Mattos (1940) e Filgueiras (1985, 1986 e 1989).

Barcos do rio Douro. Fonte: Noel de Magalhães (coleção Museu do Douro).

Rio Douro (cais de Vila Nova de Gaia). Barco rabelo.

necessidade de aumentar a tonelagem dos barcos para o transporte de pipas de vinho e melhorar as suas condições de navegabilidade.

A construção de um rabelo ou semelhante ocorria, por norma, nos areais junto às povoações dos clientes, sobre uma estrutura apropriada à qual se dava o nome de estacas do picadeiro. Para este trabalho reunia-se uma equipa constituída normalmente por cinco carpinteiros, elementos suficientes para a construção de um rabelo médio/grande capaz de transportar à volta de cinquenta pipas. Este trabalho demorava cerca de cinco meses.

A construção do rabelo iniciava-se sempre pelo sagro, fundo chato, alongado e de forma lenticular, que constituía o fundo do barco. O sagro era completado com as “oucas”, peças robustas e curvadas que sustentavam a proa e a popa e em conjunto com o sagro conferiam ao barco o perfil do fundo. Seguia-se o processo de urdir o barco, ou seja, construir o casco através de várias fiadas de tábuas trincadas pregadas entre si. Ao longo da montagem das tábuas do casco os homens serviam-se apenas da sua força e de alavancas, que aliviavam um pouco do peso dos longos pranchões e ajudavam a elevar os mesmos para a posição pretendida.

Com o casco no sítio tinha lugar a colocação das cavernas, realizada através da medição e divisão longitudinal do sagro. Esta fase era uma das mais importantes da construção, uma vez que era diretamente sobre as cavernas que as pipas assentavam. Feitas as marcações no sagro, seguia-se a colocação das cavernas, devidamente talhadas para encaixarem transversalmente na base interior do barco. A importância das cavernas prendia-se não só com a arrumação das pipas, mas também com o facto de estas serem essenciais para reforçar e sustentar toda a estrutura da embarcação.

Seguia-se a montagem dos reforços e elementos que rematavam a bordadura do casco e outros elementos no interior do rabelo, como a chileira de vante e a chileira de ré, estrados colocados nas extremidades da embarcação e o “coqueiro”, espaço abrigado à ré que servia como dispensa e abrigo aos homens nos momentos de descanso. Ao longo dos trabalhos e enquanto alguns homens terminavam o barco, outros preparavam elementos importantes como a espadela, a chumaceira – peça sobre a qual vai trabalhar a espadela –, a vela e os remos.

Antes de empurrar o barco para o rio este necessitava de ser devidamente consolidado em todos os seus elementos com a colocação de mais pregos e cavilhas, devendo ainda ser “grafetado” e embreado, processos que conferiam ao barco a impermeabilidade necessária para navegar. Já com o barco no rio finalizava-se o mesmo com a colocação e consolidação dos escamões, a montagem das apegadas no topo destes, sobre as quais se manobrava o barco, a colocação da carlinga – encaixada e pregada entre duas cavernas – e sobre esta o mastro e a vara à qual se prendia a vela. Com o mastro levantavam-se as cordas necessárias para a sua sustentação e estabilidade

Barcos rabelos no rio Douro, junto à primitiva ponte ferroviária de Ferradosa, entre São João da Pesqueira e Carrazeda de Ansiães [1933-1945].
Fonte: Fundo Fotografia Alvão (© Centro Português de Fotografia/DGLAB/SEC, PT/CPF/ALV/019283).

e também aquelas que sustentavam a vara e a vela, terminando assim a longa e complexa construção do rabelo.

Os tradicionais barcos do Douro encontram-se hoje praticamente desaparecidos das atividades do rio. Contudo, ainda se observam algumas embarcações rabelas estacionadas no cais de Gaia ou no Alto Douro, embora estas tenham fins exclusivamente turísticos.

Relativamente às embarcações utilizadas no rio Tâmega, nomeadamente na zona de Amarante, estas eram muito diferentes das observadas no Douro e até mesmo na confluência do Tâmega com aquele rio, assentando numa construção menos robusta e de pequena dimensão, perfeitamente adaptadas às necessidades de um rio de águas pouco profundas tal como é o Tâmega.

Junto a Amarante é possível observar dois tipos de barcos tradicionais, as chamadas “gamelas” ou barcos e as guigas[2], que tanto podiam servir “(…) para a pesca como para o transporte e passagem (…)” (Filgueiras, 1970: 26). A diferença entre as guigas e os barcos prende-se sobretudo com o facto das guigas possuírem duas proas e os barcos apenas uma, sendo “cortados” à ré. Todavia, estas embarcações são hoje totalmente construídas em ferro, fator que levou ao abandono da madeira uma vez que constituía um material mais pesado, dispendioso, trabalhoso e, principalmente, com menor durabilidade. Os barcos que hoje navegam o Tâmega são assim réplicas fiéis em ferro das guigas e barcos em madeira que não há muito tempo serviam as comunidades próximas do rio.

2 Sobre estas embarcações ver Filgueiras (s/d: 370; 1970: 26), Pinho (1905-1908: 451) e Soeiro (2009: 272-273).

Vida de arrais e mareante e chula rabela
PAÇOS DE GAIOLO, MARCO DE CANAVESES

A vida de arrais e mareante constituía um trabalho duro e de constantes perigos e aflições num rio habitualmente de mau navegar. A este trabalho acorriam os homens dos concelhos e povoações junto ao rio Douro, habituados desde tenra idade a lidar com os trabalhos ligados ao rio, na sua maioria, ou, em outros casos, abandonando momentaneamente os trabalhos na lavoura para se dedicarem à faina. Foram estes homens que durante décadas constituíram as tripulações dos rabelos, que podiam variar no seu número de acordo com a dimensão da embarcação.

No rabelo cada homem ocupava um posto e função específicos, obedecendo naturalmente a uma hierarquia no topo da qual se encontrava o arrais, líder e proprietário do barco, seguindo-se o mestre, que comandava e orientava toda a tripulação, ficando igualmente a seu cargo o governo da espadela. Todos os outros elementos teriam um posto específico, embora pudessem ocupar-se de outras funções quando necessário, por exemplo, quando o barco precisava de ser alado, momento em que praticamente todos se encarregavam dessa função.

O rio Douro constituía uma importante via de circulação do interior para o litoral, tendo sido escolhido como via preferencial para o escoamento do vinho generoso vindo do Alto Douro, que se intensificou a partir do século XVIII. Todavia, como rio de montanha que é, o Douro apresentava inúmeros obstáculos artificiais e, principalmente, naturais onde os muitos "pontos" não davam descanso à marinhagem.

A viagem para montante, a partir das caves de Gaia até ao Alto Douro, era realizada à vela, desde que o vento o permitisse. Contudo, nos chamados "pontos" ou "galeiras", onde o declive no leito do rio se apresentava bastante mais acentuado, tornando a corrente mais forte e agitada,

Carregação de barco rabelo com Vinho do Porto (Pinhão, Alijó) (c. 1940).
Fonte: Casa Alvão (coleção IVDP).

o barco tinha de ser puxado a partir das margens para vencer a corrente. Esta operação designava-se por alar o barco, sendo uma das mais duras e exigentes para os marinheiros. Pela dificuldade desta tarefa, em certas alturas podia também recorrer-se a juntas de bois para auxiliarem nos trabalhos, operação designada por sirgar o barco[1].

Chegado ao local de carga, o barco devia ser de imediato virado para jusante, ficando assim pronto para, depois de carregado, descer o rio. Neste local os homens retiravam a vela e a vara que a sustentava, e o próprio mastro, uma vez que não eram necessários na viagem de regresso. Posteriormente, através de dois pranchões lançados à margem embarcavam-se os cascos cheios de vinho acabados de chegar das quintas. O acondicionamento correto das pipas era essencial para evitar acidentes durante a viagem de regresso ao Porto. Carregado o barco, o que podia demorar vários dias, dava-se início à viagem de regresso.

1 Pela dificuldade desta operação, na segunda metade do século XIX introduziram-se, para teste, algumas máquinas de alar em alguns "pontos" de maior dificuldade no Douro. Sobre as operações de alar e sirgar o barco ver Mattos (1940: 74-75), Nazaré (1964-1965), Duarte e Barros (1997: 112), Alves (1998: 166-172), Cardoso (1998: 119) e Soeiro (2003: 406-408).

Durante a descida, os mareantes podiam contar com a corrente favorável do Douro, embora essas mesmas correntes representassem o perigo maior para as embarcações, carregadas até ao limite e bastante mais difíceis de manobrar. Aproximavam-se os perigosos "pontos" ou "galeiras", locais onde o barco podia naufragar ao mínimo descuido. Em cada um dos "pontos" gerava-se um clima de medo e ansiedade entre a tripulação, que recorria ao auxílio dos santos para ultrapassar essas dificuldades. A religiosidade dos marinheiros aparecia também de cada vez que a embarcação se aproximava das capelas e santuários rudimentares que ladeavam o rio, momento em que agradeciam às divindades pela boa viagem. Guilherme Felgueiras deu-nos conta disso mesmo, referindo que os homens "devotos, por instinto religioso, descobrem-se e rezam perante ingénuas esculturas sacras e painéis místicos desenhados bizarramente a cores vivas" (Felgueiras, 1971: 284).

Ao longo da descida, que podia demorar dois a três dias desde o Peso da Régua (capital do vinho generoso) até ao Porto, a embarcação fazia várias paragens obrigatórias, não só para o descanso noturno da tripulação – uma vez que ao longo do rio não existiam sinais luminosos –, mas também para outras tarefas, como a entrega de vinho para teste de qualidade à guarda fiscal, ou a preparação das refeições. Nos momentos de descanso, a marinhagem reunia-se para beber algum vinho e cantar a chula rabela[2], conjunto de versos que ao longo dos anos se desenvolveu na tradição oral e se enraizou no grupo dos homens do rio. Alcançada uma praia junto de uma povoação, muitas vezes o local de origem de alguns homens da tripulação, os marinheiros preparavam-se para o convívio e para descontrair depois de um dia de trabalho bastante exigente. Nestes momentos cantavam e dançavam a sua canção tradicional, a chula rabela, que podia ser acompanhada por diversos instrumentos (bombos, harmónica, castanhetas, reque-reque, cavaquinho, entre outros), tocados pelos próprios homens do barco ou pelas gentes da terra que, em certas ocasiões, se juntavam à festa dos marinheiros.

A utilização deste cantar tradicional vai muito para além do ofício de marinheiro, fazendo atualmente parte do reportório musical e coreográfico de diversos ranchos folclóricos da região, nos quais se enraizou de igual forma. Assim, em qualquer festa e romaria, um pouco por toda a região onde os ranchos são uma presença habitual, pode cantar-se a chula rabela, que varia na sua letra embora a mais reconhecida entre a classe dos marinheiros fosse a chamada "Chula de Barqueiros".

Para além da chula rabela, os momentos de pausa na faina caracterizavam-se pelo consumo de vinho – por vezes excessivo – retirado pela marinhagem dos próprios cascos que transportavam, recorrendo, em algumas ocasiões, a métodos muito engenhosos para enganar as casas exportadoras. Em algumas viagens, as empresas produtoras enviavam um tanoeiro em sua representação, tentando evitar o roubo de vinho das pipas.

Barcos do rio Tâmega.

2 Ver Mattos (1940: 91-93), Pereira (1950: 141-147), Lima (1962: 31 e ss), Felgueiras (1971: 288-296), Filgueiras (1989: 107-111) e Cardoso (2006: 147).

Barca de passagem tradicional
BITETOS, VÁRZEA DO DOURO, MARCO DE CANAVESES

As barcas de passagem constituem, desde tempos imemoriais, um dos principais meios de transporte para as comunidades, principalmente para aquelas que se localizavam nas proximidades dos rios. Face às dificuldades na construção de pontes, sobretudo em rios de maior dimensão e onde as margens abruptas e escarpadas não facilitavam a sua construção, os barqueiros, conduzindo as suas embarcações, permitiam às populações atravessar os rios de forma relativamente cómoda e com poucos custos.

A documentação comprova que, desde a Idade Média, as barcas de passagem povoavam os rios um pouco por todo o território nacional. Todavia, nos dias de hoje estas encontram-se praticamente desaparecidas, sendo o rio Douro um dos poucos rios onde ainda existem e desde sempre existiram em maior número, tal como comprova Artur Teodoro de Matos, segundo informações retiradas de um inquérito realizado no ano de 1849 pelo Ministério do Reino (Matos, 1980: 430). Uma simples observação da toponímia ribeirinha contribui igualmente para essa conclusão. A sua localização, porém, "(…) obedecia a diversos imperativos: a existência de fortes núcleos de povoamento nas duas margens, a proximidade de caminhos cortados pelo Douro ou seus afluentes, a escolha de um ponto de boa acessibilidade e travessia fácil" (Pereira e Barros, 2001: 133).

Em pleno rio Douro, o cais de Bitetos (Várzea do Douro, Marco de Canaveses) faz parte de um conjunto de locais onde, desde a Idade Média, é possível transpor o Douro através de barcas de passagem[1]. Ao contrário do que, certamente, acontecia na época medieval ou moderna, atualmente já existem em Bitetos condições para atracar as embarcações com a devida segurança, embora as estruturas construídas para esse efeito sejam relativamente básicas e destinadas apenas a pequenas embarcações de recreio. Do cais de Bitetos, as embarcações podem navegar até ao cais de Escamarão, freguesia de Souselo, concelho de Cinfães, ou até à Ilha dos Amores (ou do Castelo ou Outeiro, em Castelo de Paiva), situada na confluência do Douro com o rio Paiva.

As barcas de passagem de Bitetos gozam, ainda hoje, de alguma importância para as populações locais que pretendem deslocar-se de uma margem para a outra rapidamente e sem grandes custos, constituindo complementos fundamentais à rede rodoviária regional, uma vez que se localizam a uma distância considerável das passagens mais próximas. Para transpor o Douro por estrada as passagens mais próximas de Bitetos são as pontes que ligam Entre-os-Rios (Eja, Penafiel) ao concelho de Castelo de Paiva, que fica a cerca de 7 quilómetros para oeste, ou a barragem de Carrapatelo, a cerca de 23 quilómetros de Bitetos para leste, que liga diretamente as margens norte (Marco de Canaveses) e sul (Cinfães) do Douro.

As barcas de passagem observadas em Bitetos são tipologicamente bem diferentes. Enquanto uma se assemelha a uma simples barca de pesca ou canoa de pequenas dimensões, a outra apresenta elementos que claramente a relacionam com a tradicional família dos rabelos, constituindo assim uma réplica das barcas que habitualmente atravessavam o Douro. Tal como refere Teresa Soeiro, "nesta travessia andavam barcos de tipo rabelo, sem apegadas (…) movidos a remos, à vara se o rio era pouco profundo (…). De dimensões variadas consoante as necessidades e condições do local de passagem (…)" (Soeiro, 2003: 400).

1 Sobre as barcas de passagem do Douro ver Oliveira (1960: 12-13), Matos (1980: 430-433), Pereira e Barros (2001: 133-147) e Soeiro (2003: 394-401; 2008: 155-196).

Vida de arrais e mareante. Fonte: coleção particular de Noel de Magalhães.

Rio Douro. Barca de passagem tradicional. Fonte: Emílio Biel (coleção AHMP).

A primeira embarcação tem cerca de 7 metros de comprimento por 2 de largura. Possui uma proa bastante apontada, formada pelos próprios tabuões que constituem o casco e se unem na sua extremidade, enquanto a popa é constituída por um painel praticamente vertical. Quanto ao fundo, apresenta-se plano, aparentemente sem quilha, sendo o casco composto por fiadas de tábuas trincadas desde o fundo até ao bordo. Toda a estrutura do barco é suportada pelo cavername sobre o qual se encontra um sobrado em madeira para regularização do fundo.

Relativamente à segunda barca, esta tem cerca de 10 metros de comprimento por 2,20 de largura, podendo transportar cerca de 30 pessoas. É uma embarcação híbrida e totalmente adaptada e transformada para melhorar a travessia de pessoas e mercadorias. Todavia, tipologicamente assemelha-se bastante a um pequeno ra-

bão de pesca. É constituída por um fundo chato (sagro), ao qual se unem os pranchões do casco, constituído por fiadas de tábuas trincadas. Pelo interior surgem as cavernas que suportam toda a estrutura da embarcação. Para facilitar o acondicionamento de carga possui igualmente um sobrado de tábuas no fundo, sobre o cavername. À ré possui ainda um pequeno e característico "coqueiro"[2].

A condução destas barcas é realizada pelos barqueiros exclusivamente através de dois remos, embora as embarcações possam igualmente suportar um motor. Os barqueiros remam sempre de pé à ré do barco, empurrando os remos em movimentos sucessivos contra uma das cavernas. Dependendo das condições climáticas, e principalmente das marés, a travessia do Douro desde o cais de Bitetos até ao de Escamarão demora cerca de cinco minutos.

Outrora, e uma vez que não existiam alternativas para atravessar o rio, as barcas de passagem eram utilizadas mesmo em momentos de forte caudal. Para isso o barqueiro puxava o barco através de uma corda presa de margem a margem, garantindo assim alguma segurança à embarcação. Hoje em dia, as barcas de passagem são utilizadas durante todo o ano sem perigo, uma vez que as barragens construídas ao longo do Douro estabilizaram o seu caudal. [JNM]

2 Espaço abrigado à ré que serve como dispensa.

Rio Douro. Barca de passagem tradicional.

Pesca

Estruturas e artes da pesca, lampreia e sável
ENTRE-OS-RIOS, EJA, PENAFIEL

Para além do rio Sousa, localizado na faixa noroeste do concelho, Penafiel é banhado a sul e sueste pelos rios Douro e Tâmega, respetivamente. O Douro, importante via fluvial entre o interior e o litoral, recebe o Tâmega vindo de nordeste, junto a Entre-os-Rios (Eja, Penafiel) e ao Torrão (Marco de Canaveses). O Tâmega, ao contrário do Douro, não tinha qualquer importância para a navegação uma vez que o seu caudal e acidentes naturais não o permitiam, sendo utilizado essencialmente para montar engenhos hidráulicos de moagem, linho, serragem de madeiras, entre outros, armados sobre paredes que atravessam a linha de água de margem a margem.

O concelho de Penafiel goza, assim, de uma longa faixa fluvial onde se observavam inúmeras e variadas estruturas e artes da pesca, embora, no geral, bastante semelhantes. Semelhanças que se deviam à proximidade geográfica entre os homens do Douro e do Tâmega e às espécies capturadas, praticamente as mesmas em ambos os rios, das quais se destacavam a lampreia e o sável. As variações identificadas nas estruturas e artes da pesca do Douro e do Tâmega devem-se, principalmente, à utilização distinta de ambos os rios, como já referimos.

A pesca no Tâmega fazia-se, sobretudo, com a utilização de pesqueiras e alares. As pesqueiras eram estruturas que se desenvolviam em paredes exclusivamente destinadas à pesca, ou aliadas com engenhos hidráulicos, aproveitando as suas paredes para se instalarem. A pesqueira em si era constituída por boqueiros de pesca abertos de um lado ao outro dos muros, por entre os quais a lampreia e o sável, na sua migração sazonal, procuravam passar de jusante para montante. Nos boqueiros de pesca eram colocadas nassas feitas de varas ou de rede para a captura do peixe, voltadas com a boca para jusante, permitindo assim que o peixe entrasse. À boca das nassas encontrava-se um cone afunilado para o interior, permitindo ao pescado entrar, mas impedindo-o de sair. Uma nassa podia capturar cerca de 60 lampreias e 15 sáveis por ceifa.

Quanto aos alares, eram redes lançadas a partir de barcos de margem a margem, formando um V, no centro do qual se encontrava uma grande nassa onde caíam todas as lampreias e sáveis encaminhados pelas paredes oblíquas da armadilha. A rede era sustentada na vertical por longas varas que se espetavam no fundo do rio. Os alares eram recolhidos logo pela manhã e numa boa noite de faina podiam capturar-se cerca de 200 lampreias e 40 sáveis.

No Tâmega existiam outras artes da pesca para além de pesqueiras e alares, embora mais simples e menos eficazes no que toca ao número de peixes capturados. Entre as armadilhas de rede observadas destacam-se: o tresmalho, a "estacada", a chumbeira e a camaroeira. Entre os aparelhos de linha, o mais comum seria a "espinhela", que se destinava igualmente a apanhar vários

Artes da pesca. Fonte: Emílio Biel. In Monteiro (1911).

Nassa de rede.

peixes a cada lançamento, devido ao grande número de anzois que possuía[1].

Relativamente à pesca no Douro, era feita igualmente através de pesqueiras semelhantes às do Tâmega, embora os seus muros não ocupassem todo o leito do rio, uma vez que este era prioritário para a navegação. Mesmo não ocupando o rio de margem a margem, as pesqueiras do Douro desde sempre foram alvo de muita contestação. Este fator, aliado às fracas condições das margens para a sua implantação, levaram a que a arte da pesca mais importante e comum no Douro fosse a pesca com grandes redes, denominadas de vargas. Teresa Soeiro dá conta disso mesmo, referindo que "no percurso final do Douro, de Entre-os-Rios para jusante, as pesqueiras tinham cada vez menos expressão, até porque o rio, com um alvéolo mais largo e amplos baixios, se prestava menos à sua implantação. Esta era a área onde predomina a pesca com rede (…)" (Soeiro, 2001: 153). A varga é uma grande rede de arrasto destinada, sobretudo, ao sável[2], lançada a partir de um barco, sendo depois recolhida na margem através dos cabos que a suportam.

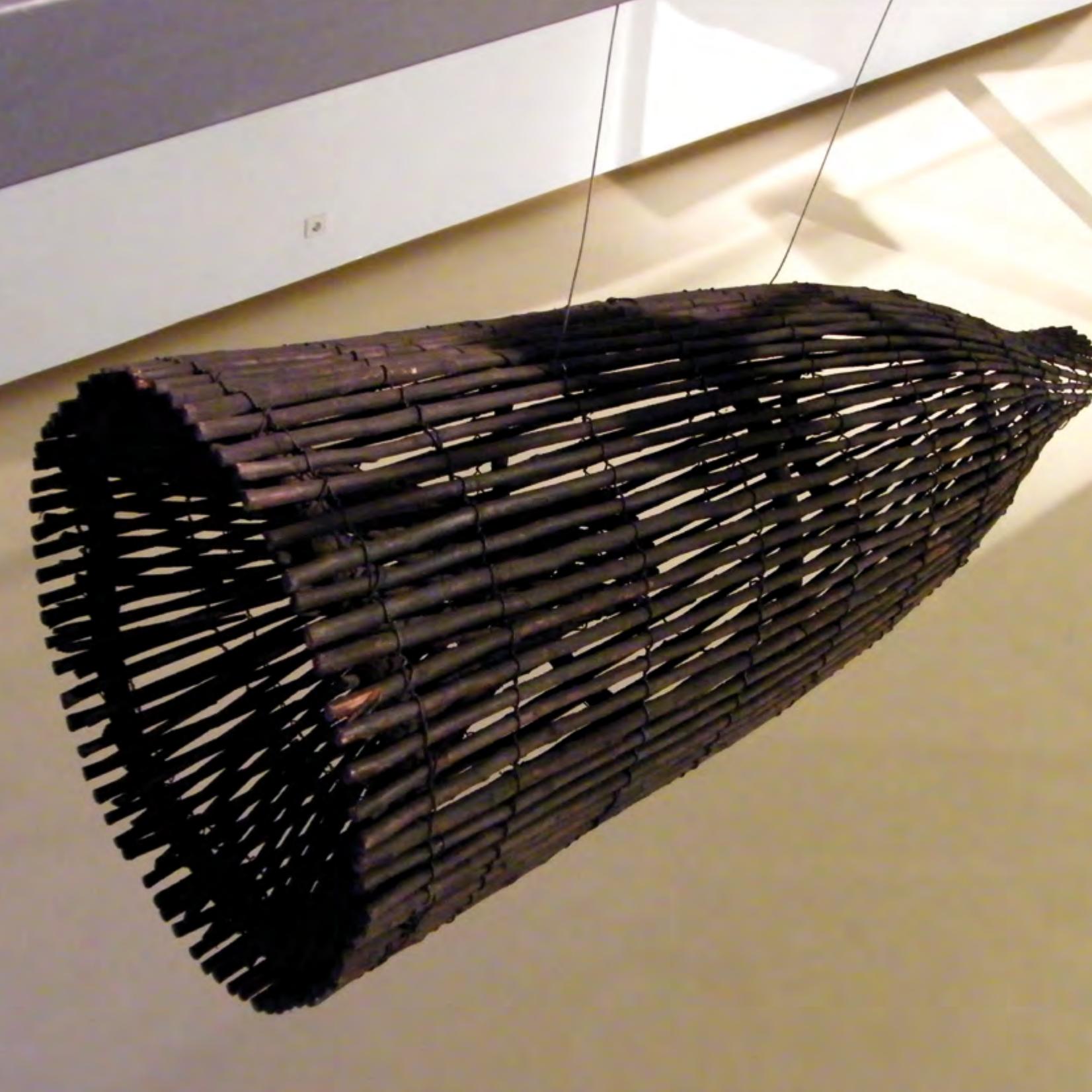
1 Sobre os vários tipos de artes da pesca ver Soeiro (1987-1988: 95-254; 1997: 231-252; 2001: 136-158; 2013: 100-115).

2 Sobre a pesca do sável ver Lanhoso (1954: 21-31).

Tal como no Tâmega, também ao longo do Douro se utilizavam variadíssimas estruturas e artes da pesca, adotando as mais variadas formas e materiais em função das diferentes condições do rio e da espécie de peixe que se pretendia capturar. Desde logo merecem destaque a cabaceira (rede vertical que se prendia à margem) e a chumbeira (rede de arremesso com pesos), pela sua grande utilização, mas também o tresmalho, a "estacada", a camaroeira, o mingacho, a "espinhela", entre muitas outras armadilhas de rede ou de linha. Por vezes, as condições naturais das margens associadas à engenhosidade dos homens do rio constituíam por si só elementos suficientes para a realização de um boa pescaria.

As estruturas e artes da pesca que referimos até aqui destinavam-se sobretudo à pesca de lampreias e sáveis, espécies que já eram pescadas em grande quantidade desde a Idade Média junto a povoações ribeirinhas e com pesqueiras, surgindo assim como um dos pagamentos mais comuns presentes nas *Inquirições* de 1258 (Almeida, 1978: 136-137). Desde essa época até à atualidade, a sua importância na região aumentou quer a nível económico, como social.

As iguarias confecionadas com lampreia e sável constituem, hoje, pratos muito apreciados e representativos da região do Douro e Tâmega. As comunidades ribeirinhas desde sempre contaram com estes peixes como complemento à sua alimentação e, principalmente, como uma fonte de rendimento extra às atividades do quotidiano, embora nos dias de hoje a construção de algumas barragens ao longo dos rios Douro e Tâmega, sobretudo a barragem de Crestuma-Lever (entre Gondomar e Gaia), no primeiro, e a barragem do Torrão (entre Penafiel e Marco de Canaveses), no segundo, tenham levado ao desaparecimento do pescado, assim como da maioria das estruturas e artes da pesca, desaparecidas devido à subida dos níveis da água. [JNM]

Nassa de varas.

Festas ligadas ao rio

Endoenças

TORRÃO, MARCO DE CANAVESES
ENTRE-OS-RIOS, EJA, PENAFIEL
BOURE, SANTA MARIA DE SARDOURA, CASTELO DE PAIVA

A celebração da Quinta-feira de Endoenças, para além de todas as comemorações litúrgicas, tem o seu ponto alto durante a noite de quinta-feira, momento em que as gentes de ambas as margens do Tâmega, nomeadamente de Entre-os-Rios e Torrão, e também da margem sul do Douro, na antiga povoação de Boure, hoje pertencente ao concelho de Castelo de Paiva, acendem milhares de velas e luzes nas fachadas das suas casas, nos muros, nas ruas, originando um espetáculo único e digno de referência em que todos gostam de participar, engrandecendo assim toda a encenação.

Quinta-feira de Endoenças.

Quinta-feira de Endoenças. Procissão na ponte Duarte Pacheco, entre o Torrão (Marco de Canaveses) e Entre-os-Rios (Penafiel).

Quinta-feira de Endoenças. Procissão. Passagem da ponte Duarte Pacheco, entre o Torrão (Marco de Canaveses) e Entre-os-Rios (Penafiel).

O facto de esta celebração se estender ainda hoje por três concelhos distintos deve-se às disposições administrativas vividas há alguns séculos, uma vez que desde a Idade Média que os núcleos de Entre-os-Rios, Boure, entre outros de menor importância, se encontravam anexados ao couto do convento de Santa Clara do Torrão, que faz parte da freguesia de Alpendorada, Várzea e Torrão, do atual concelho do Marco de Canaveses[1]. Apesar disso, atualmente, é em Entre-os-Rios que têm lugar os principais acontecimentos desta romaria.

Para além do belíssimo espetáculo de iluminação, tanto na quinta como na sexta-feira, têm lugar diversas celebrações religiosas marcadas pela eucaristia e, principalmente, pelas procissões, onde os devotos surgem em grande número, cumprindo ou não promessa. Destaca-se a Procissão do Senhor dos Passos que, partindo do adro da igreja do Torrão, segue para o núcleo de Entre-os-Rios, onde tem lugar o Sermão do Encontro, e depois para a capela de São Sebastião. Na sexta encerram-se dois dias de comemorações litúrgicas intensas, embora, pela proximidade temporal, o ambiente festivo se prolongue até ao domingo de Páscoa. As Endoenças relacionam-se diretamente com as comemorações pascais, e, de ano para ano, a Quinta-feira de Endoenças é transferida de acordo com o domingo de Páscoa, realizando-se sempre na quinta-feira anterior.

Como em qualquer celebração ou romaria de cariz religioso, também as Endoenças se apresentam como uma verdadeira festa, em que alguns visitantes, devotos ou não, aproveitam não só para participar nos atos litúrgicos de tradição popular, mas também para reencontrar amigos e família e conviver em clima descontraído, gozando do espetáculo que os próprios atos religiosos garantem e aproveitando para saborear os doces e receitas regionais, nomeadamente o pão de ló e os diversos pratos de lampreia e sável.

A preparação das Endoenças exige muito trabalho prévio, começando desde logo com a visita pascal do ano anterior, onde se angariam os mordomos que vão financiar as Endoenças do ano seguinte. Imediatamente antes da celebração é necessário preparar as imagens dos santos que vão percorrer as ruas, limpar as ruas e ornamentar as casas com iluminação, tratar das cruzes da via-sacra, preparar alguns barcos para receberem iluminação, entre muitos outros trabalhos.

1 Ver Soeiro (2013: 17-29).

Quinta-feira de Endoenças. Procissão em Entre-os-Rios (Penafiel).

NOSSA SENHORA DO CASTELINHO

Festa de Nossa Senhora da Natividade do Castelinho

AVESSADAS, MARCO DE CANAVESES

As festividades de Nossa Senhora da Natividade do Castelinho decorrem em ambiente de grande religiosidade e tradição desde há alguns séculos[1], destacando-se como principais atrativos da romaria os atos religiosos, nomeadamente as três procissões e uma importante e longa eucaristia, marcada pela presença de importantes figuras da diocese do Porto e do concelho do Marco de Canaveses.

A grande peregrinação ao Castelinho decorre de forma anual e por tradição sempre nos dias 7 e 8 de setembro, embora o dia principal da romaria seja o dia 8, iniciando-se os atos religiosos logo pela manhã e terminando apenas ao fim da tarde. As festividades começam com a Procissão de Velas, no dia 7 à noite, na qual os muitos devotos seguem cada um com a sua vela atrás do andor da Senhora, que segue na frente da procissão. A Procissão de Velas parte da capela do Castelinho, no topo do monte com o mesmo nome, e segue até à igreja paroquial de São Martinho de Avessadas, local que marca o fim da procissão, sendo o andor colocado no interior do templo e preparado para a procissão do dia seguinte, enquanto os muitos devotos voltam ao topo do monte para assistir ao fogo de artifício que assinala o fim do primeiro dia de romaria. As celebrações do dia 8 têm início logo pela manhã com a realização da grande procissão que parte da igreja paroquial de São Martinho de Avessadas até à capela de Nossa Senhora do Castelinho.

A esta procissão acorrem todos os anos milhares de pessoas que se juntam no adro da igreja para seguir com o cortejo até ao topo do monte do Castelinho, seja em promessa ou por simples ato de fé. A procissão termina em frente ao recinto da capela e ao altar exterior do penedo do Clamor, a partir do qual decorre a eucaristia. Terminada a missa, os devotos seguem para o parque de merendas, nas imediações do templo, para o tão aguardado almoço e convívio em família, uma vez que não só de comemorações religiosas vive esta festa. Depois do almoço e enquanto aguardam pela procissão da tarde, os peregrinos e visitantes desfrutam dos espaços do Castelinho e passeiam pelas barracas da feira que acompanha a festa, podendo igualmente assistir à atuação da banda de música que decorre durante a tarde no coreto junto à capela. As festividades encerram com a terceira e última procissão, que, ao contrário das anteriores, não abandona o lugar do Castelinho, sendo o seu percurso bastante curto.

Uma das principais características da romaria ao Castelinho encontra-se relacionada com os pedidos ou pagamentos de promessas dos peregrinos. Em momentos de maior dificuldade e por motivos vários, os devotos recorrem ao auxílio de Nossa Senhora do Castelinho, oferecendo ou prometendo algo à santa, num ritual de troca com a divindade que se encontra refletido nas muitas oferendas ou ex-votos presentes no santuário e nas suas dependências. As ofertas à divindade assumem diferentes formas e feitios, sendo as mais habituais os objetos em cera. O "pagamento" a Nossa Senhora do Castelinho pode também ser feito através de uma demonstração física, sendo a mais comum a promessa cumprida de joelhos em redor do templo, ao qual os devotos podem dar uma ou várias voltas, dependendo do compromisso assumido inicialmente perante a divindade[2]. [JNM]

Capela de Nossa Senhora do Castelinho.

1 Ver Monteiro (2008: 37-38).

2 Sobre esta matéria ver Sanchis (1983: 47-57, 83-96) e Oliveira (1984: 222 e ss).

Festa de Nossa Senhora da Natividade do Castelinho. Procissão.

O sagrado e o rio

Senhora da Cardia

PENHA LONGA, MARCO DE CANAVESES

A religiosidade sentida entre os homens que navegavam no Douro, desafiando todos os seus perigos e armadilhas, motivou a construção de alguns santuários mais ou menos toscos ao longo do seu curso. "A arriscada navegação e os frequentes desastres estão na origem de uma larga fatia da religiosidade dos barqueiros e dos marinheiros" (Pereira e Barros, 2001: 161), que construíam santuários, por vezes em locais completamente isolados, que lhes garantissem a proteção divina necessária durante as suas viagens, principalmente nos "pontos", locais de águas revoltas que constituíam o maior perigo para as embarcações.

> "Assim foram surgindo pequenas estátuas, ou pinturas, pequenos santuários nas lapas das margens, algumas delas nos agudos e escarpados rochedos postados mesmo em cima do rio e, de preferência, junto ou perto dos pontos que o povoam e fazem perigar os barcos" (Pereira e Barros, 2001: 165).

Os santuários existentes ao longo do Douro variam muito na sua estrutura e local de implantação[1], desde os templos de construção mais ou menos cuidada no topo dos montes, até aos pequenos locais de culto que mais não são do que um afloramento rochoso com algum destaque na paisagem, onde se podem observar um ou mais painéis pintados com motivos e figurações religiosas virados ao rio e, por vezes, só acessíveis a partir deste, tal como acontece com a Nossa Senhora da Cardia.

Comum a todos estes locais de culto é a sua localização, sempre sobre o rio – em sítio visível pelos marinheiros –, e em perfeita comunhão com a paisagem, que contribui igualmente para uma intensificação da relação com o sagrado (Almeida, 1984:78). Os marinheiros rezam e solicitam a proteção divina diretamente ao santo, sentindo-se assim mais seguros e confiantes nas suas viagens ao longo do Douro.

Relativamente ao santuário de Nossa Senhora da Cardia, este foi desenvolvido numa vertente rochosa sobranceira ao rio, próximo de um "ponto" que outrora representou grande perigo para a navegação. A sua criação prende-se com uma clara intenção de sacralizar o local como forma de evitar os desastres nas suas proximidades. Este santuário é constituído por uma enorme escarpa rochosa junto ao rio, onde se diz ter aparecido a imagem da santa. A meio da vertente surge um painel vertical coberto por uma pala onde se observam as pinturas. O painel é constituído por figurações humanas, algo desgastadas pelo passar dos anos, às quais Gonçalves da Costa, viajante do Douro, se referiu da seguinte forma: "Numa rudeza de formas e rigidez medieval, via-se pintada na face da rocha pendente sobre o rio uma imagem de Nossa Senhora, com um barqueiro ajoelhado e de mãos postas" (Costa, 1953: 271). O painel da Senhora da Cardia terá sido realizado pelos devotos mareantes e conta, garantidamente, com séculos de existência, uma vez que já é referido pelo menos desde os inícios do século XVIII[2].

1 Sobre os santuários do Douro ver Pereira e Barros (2001: 165-173) e Rosas (2008: 122-128).

2 Entre as referências mais antigas ao santuário da Senhora da Cardia ver Maior (1876: 151) e Resende (2011: doc. 2, título XXI).

Escarpa rochosa do santuário de Nossa Senhora da Cardia.

Senhora da Guia e ex-votos
PORTO MANSO, RIBADOURO, BAIÃO

Ao longo do rio Douro surgem inúmeras capelas e santuários posicionados em locais mais ou menos visíveis e com uma arquitetura mais ou menos cuidada, mas sempre em estreita ligação com o rio e com os homens que nele navegavam. Todas as capelas sem exceção ou, mais propriamente, os santos que as "habitam", constituíam uma proteção essencial para os marinheiros, embora nem todos gozassem da mesma consideração. A importância do culto e devoção a determinado santo refletia-se na dispersão de ofertas votivas pelos santuários, ou seja, em momentos de maior aflição os homens recorriam e prometiam ex-votos aos santos mais importantes e com um culto mais difundido e arreigado nas comunidades da região, sendo estes também os mais poderosos. Por vezes, os mareantes do Douro recorriam mesmo a santos algo distantes (Soeiro, 2008: 171), fazendo assim "uma distinção (…) entre santos de casa e santos mais importantes. Não que os «santos da casa não façam milagres», o que eles fazem é milagres mais comezinhos. A proximidade cria o desinteresse (…)" (Cabral,1984: 103).

Entre os santuários com maior ligação aos homens do Douro encontrava-se a pequena capela de Nossa Senhora da Guia[1], localizada alguns metros acima do rio por entre as habitações da povoação de Porto Manso (Ribadouro, Baião) e sem o destaque paisagístico de outros santuários no topo dos montes. A importância deste templo encontrava-se refletida nas diversas ofertas e ex-votos que os marinheiros deixaram em honra da divindade para pagar as suas promessas. Atualmente restam apenas as memórias dessas oferendas, uma vez que o tempo se encarregou de destruir alguns dos ex-votos, enquanto outros desapareceram ou foram levados da capela para outros locais. Entre esses encontra-se um painel pintado sobre tábua, no qual se representa um milagre concedido por Nossa Senhora da Guia à tripulação de um rabelo, hoje depositado na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

O ex-voto de Nossa Senhora da Guia apresenta um trabalho de pintura muito elementar, assim como as próprias figurações representadas, que se resumem ao barco rabelo no rio carregado de pipas e com a respetiva tripulação, enquanto a santa se encontra posicionada no canto superior esquerdo do painel, envolta numa névoa celeste, debaixo da qual pode ler-se: "N. S.ª d~a~Guia" (Reis, 1983: 5). Para além do campo da pintura, o ex-voto parece ter possuído uma inscrição que se encontra hoje totalmente desaparecida[2]. [JNM]

Capela de Nossa Senhora da Guia.

1 Sobre a sua arquitetura ver FIGUEIREDO, Paula – Capela de Nossa Senhora da Guia / Igreja de Nossa Senhora da Guia, Portugal, Porto, Baião… [Em linha]. *Monumentos.* Sacavém: IHRU, 2013. [Consul. 14 de agosto 2014]. Disponível em www: <URL: http://www.monumentos.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=34383>.

2 Este ex-voto foi pormenorizadamente analisado pelo arquiteto Octávio Lixa Filgueiras num dos seus estudos: Filgueiras (1983: 33).

Ex-voto. Painel pintado sobre tábua.
Fonte: Reis (1983).

Festa de São Gonçalo, doçaria, construção de bombos e grupo de bombos

AMARANTE

As festividades em honra de São Gonçalo ocorrem no primeiro fim de semana de junho, levando milhares de pessoas à cidade de Amarante ao longo dos três dias de celebrações, que se iniciam a uma sexta-feira e terminam sempre no domingo. Contudo, o dia de São Gonçalo festeja-se, tradicionalmente, a 10 de janeiro, data que assinala a morte do santo. Durante este dia ou no domingo seguinte, celebra-se uma importante eucaristia em honra do santo, à qual acorre um grande número de devotos.

Em relação às Festas do Junho, também assim designada a Festa de São Gonçalo, durante os três dias a animação é grande e não faltam distrações desde as primeiras horas da manhã até ao fim do dia. As atuações de grupos de bombos, bandas musicais e ranchos folclóricos fazem as delícias dos visitantes, assim como os espetáculos de fogo de artifício, as muitas barracas ambulantes onde se pode comprar praticamente de tudo, as diversões e até o próprio centro histórico em torno do Tâmega, que só por si vale a visita a Amarante.

A festa de São Gonçalo de Amarante desenrola-se, principalmente, na parte antiga da cidade, em torno do convento de São Gonçalo[1]. Localizado na margem direita do Tâmega, mesmo em frente à ponte de São Gonçalo, onde nos inícios do século XIX o exército português combateu as tropas francesas, o convento é constituído por igreja e várias dependências conventuais, onde hoje se encontra instalado o Museu Amadeo de Souza-Cardoso e a Câmara Municipal de Amarante. A fundação deste mos-

1 Sobre a sua arquitetura ver SERENO, Isabel [et al.] – Convento de São Gonçalo de Amarante / Câmara Municipal de Amarante / Museu Municipal de Amadeo de Souza Cardoso… [Em linha]. *Monumentos.* Sacavém: IHRU, 1994-2013. [Consult. 2014]. Disponível em www: <URL: http://www.monumentos.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=4820>.

Festa de São Gonçalo. Convento de São Gonçalo.

Festa de São Gonçalo. Bênção.

teiro deve-se a D. João III, na primeira metade do século XVI, momento em que os santos locais ganham nova expressão, fruto das dificuldades vividas pelas populações (Carvalho, 2006: 52-53).

Sendo esta uma festividade religiosa, o espírito sagrado em torno da festa e do santo salta à vista sobretudo no último dia de celebrações, com a procissão em honra de São Gonçalo e, ainda, a bênção à cidade e lançamento de cravos a partir da "Varanda dos Reis" do convento de São Gonçalo. É igualmente neste dia que os devotos se deslocam em maior número à igreja e à pequena capela onde se encontra representado o santo em estátua jacente, momento em que lhe agradecem ou fazem algum pedido especial, deixando como oferenda, geralmente, cravos vermelhos que são colocados sobre a estátua, facto que se deve aos devotos continuarem "(…) a acreditar na protecção do Santo contra as verrugas a que o povo chama cravos" (Cardoso, 1987: 4). Em Amarante, tal como "em muitas regiões, as promessas específicas contra verrugas, ou «cravos», são cravos (por força de um conceito paralelo igualmente de natureza verbal)" (Oliveira, 1984: 223).

Festa de São Gonçalo. Fogo de artifício junto à ponte de São Gonçalo.

Festa de São Gonçalo. Celebração religiosa.

Não só de cravos vive o culto a São Gonçalo; este é reconhecido por acudir e intervir em diferentes domínios e aflições, o que se encontra refletido em alguns ex-votos do século XVIII e XIX expostos na capela dos Milagres, nos quais se reconhecem alguns milagres do santo relacionados com problemas de saúde e naufrágios.

> "(…) S. Gonçalo de Amarante (…) era polivalente no séc. XVI, tal facto continua a verificar-se hoje, e, se S. Gonçalo é o santo casamenteiro na voz popular, ele não deixa de ser ainda mais a procura ou a resposta para situações de um quotidiano imprevisto onde cabem as aflições, as angústias e a fé do povo" (Cardoso, 1987: 4).

Festa de São Gonçalo. Procissão.

Festa de São Gonçalo. Devoto junto da estátua jacente do santo.

Festa de São Gonçalo. Ex-voto.

Doce de São Gonçalo.

Intimamente ligado à festa e ao seu patrono encontra-se o doce mais emblemático de Amarante. O chamado doce de São Gonçalo possui uma forma fálica que, aos olhos de qualquer visitante, pode parecer demasiadamente estranho e até provocatório, especialmente por se tratar do doce atribuído ao santo. Nada mais errado. Para as gentes da terra, doce e santo são indissociáveis e motivo de brincadeira e divertimento, tendo em vista, por vezes de forma inconsciente, a fertilidade e o casamento.

A preparação deste doce é relativamente simples e dos seus ingredientes fazem parte apenas farinha, água, fermento, sal e açúcar. Preparada a massa, e já com a sua forma tradicional, os doces vão ao forno. Saídos do forno, e depois de arrefecidos, devem apresentar uma massa rija, momento em que se cobrem com uma calda de açúcar que depois é deixada a arrefecer.

Festa de São Gonçalo. Atuação de grupo de bombos.

Para além do seu doce tradicional, a festa de São Gonçalo caracteriza-se pelas atuações dos grupos de bombos típicos da região de Amarante, que desde há longas décadas marcam presença nas Festas do Junho, surgindo com grande destaque durante os três dias de comemorações. Ao longo de praticamente todo o dia e noite, um ou outro grupo vai mantendo a animação pela cidade, embora o ponto alto das suas atuações ocorra logo no primeiro dia de festa à noite, no qual os grupos de bombos, depois de percorrerem as ruas da cidade em arruada, se dirigem ao Largo de São Gonçalo para o tradicional despique de bombos. Este acontecimento leva milhares de pessoas ao local que se vão acumulando junto ao seu grupo preferido.

Os grupos de bombos são constituídos principalmente por instrumentos de percussão, nomeadamente os bombos e as caixas, que se mantêm como os preferidos em muitas festas de tradição portuguesa (Oliveira, 2000: 257), embora possam ser acompanhados por outros instrumentos melódicos como a gaita de foles ou a concertina e, ainda, gigantones ou cabeçudos para animar as atuações.

Na maioria dos casos, os grupos de bombos são formados por familiares ou amigos próximos que aprendem a tocar com os membros mais velhos. Os elementos dos grupos são maioritariamente homens, uma vez que o tambor era visto como um instrumento essencialmente masculino (Oliveira, 2000: 255), embora as mulheres comecem a ganhar o seu lugar. Prova disso é o Grupo de Bombos “As Rosas de Santa Maria de Jazente”, constituído unicamente por mulheres que se batem de igual para igual com os grupos masculinos.

Os instrumentos mais característicos dos grupos de bombos – bombos e caixas – são produzidos, ainda hoje, segundo técnicas e métodos tradicionais, apesar de se observarem algumas alterações pontuais que visam melhorar os processos de produção. Por norma, os instrumentos são construídos por habilidosos locais – por vezes os próprios tocadores – de forma manual e com recurso a materiais que já vêm sendo utilizados desde que há memória (madeira, peles de animais, corda), embora nas oficinas possam utilizar hoje outros materiais, tais como: *platex*, metal, plástico, entre outros.

A dimensão do bombo, instrumento principal e com maior importância musical e social, pode variar entre os 75 e os 90 centímetros de diâmetro, enquanto as caixas apresentam uma dimensão bastante menor. Em termos construtivos, bombos e caixas são muito semelhantes, sendo constituídos por quatro elementos principais: o "casco", corpo principal, o "aro" e o "arilho", onde se prendem as peles, e, ainda, a corda, essencial para a afinação do instrumento e para sustentar e amarrar todos os elementos que o constituem. Aquando da atuação, o bombo é tocado por um ou dois bastões, peças robustas em madeira com cabeça larga e almofadada. Já para bater nas caixas, o tocador utiliza duas baquetas totalmente em madeira, de cabeça ligeiramente ovalar. [JNM]

Festa de São Gonçalo. Grupo de bombos.

Construção de bombos.

Construção de bombos.

Construção de bombos.

Pão de Padronelo e arquitetura do pão (forno)
PADRONELO, AMARANTE

Resultado da cozedura de uma massa de farinha de trigo fermentada, o pão de Padronelo apresenta-se como uma das especialidades gastronómicas mais afamadas do concelho de Amarante. É frequentemente designado de "pão de quatro cabeças", "trigo de quatro cantos" e "molete quarteado" como resultado da sua forma característica. Foi originalmente confecionado no lugar da Ovelhinha, localizado na freguesia de Gondar, transferindo-se nas últimas décadas o ónus da sua produção para a povoação de Padronelo, que o perfilhou e o deu a conhecer aos concelhos vizinhos dos distritos do Porto e de Braga.

Pão de Padronelo. Fonte: Baptista e Tibério (2008).

Na sua confeção utiliza-se exclusivamente farinha de trigo, água fria, fermento e sal adicionado a gosto. No respeitante à fermentação, esta constitui o segredo do pão de Padronelo. Tradicionalmente era feita com o recurso a um fermento natural, comummente designado de "massa velha", isto é, com a adição de uma porção de massa levedada das fornadas anteriores, utilizada na nova confeção como fermento. Esta forma tradicional de levedura confere ao pão um sabor e aroma característicos. Atualmente esta fermentação natural foi substituída pelos industriais fermentos de padeiro, compostos de um concentrado de leveduras que permitem uma fermentação mais rápida e mais intensa, alterando, no entanto, o paladar dos pães produzidos. Contudo, o pão de Padronelo manteve uma particularidade na fermentação que o distingue dos restantes pães de cereal. As padeiras utilizam a menor quantidade possível de fermento para que a massa se torne mais densa e para que o pão permaneça fresco durante um maior período de tempo.

Os ingredientes são misturados e amassados até que se obtenha uma massa uniforme, mole e espessa, de consistência elástica passível de assumir várias formas.

Finalizado este processo, a massa é transferida da masseira, designada em Padronelo de "amassadeira", para as gamelas, onde repousa por uma hora envolta em lençóis de linho e grossos cobertores que retêm o calor por ela gerado, acelerando a levedação. Nesta fase da confeção, as padeiras marcam sobre a massa o sinal da cruz e pronunciam as palavras "Deus te cresça", tradição que lhes foi passada pelas mães e avós, experientes na produção de pão.

Na tendedeira, as padeiras cortam pequenas porções de massa que constituirão, cada uma delas, um pão de Padronelo e moldam-no com as mãos até que adquira o seu formato característico, ditado pela tradição de se fazer o pão quadrado de cantos salientes. A forma que hoje é dada ao pão de Padronelo difere do seu formato original. Esta alteração resulta da necessidade das padarias facilitarem e acelerarem o seu processo de confeção. Nos dias de hoje, cada uma das porções de massa é ligeiramente espalmada até que adquira um formato quadrangular. O quadrado obtido é dobrado em dois, rodado e novamente dobrado. Este gesto é repetido duas vezes, sendo que em cada um deles a massa é ligeiramente es-

palmada. O quadrado resultante é então virado e a padeira, com o punho fechado e com os nós dos dedos ligeiramente separados, pressiona o seu centro para obter quatro cantos ligeiramente salientes. Deste manuseio resulta uma massa com cantos pouco pronunciados, dois deles mais evidentes. Tradicionalmente, a obtenção da forma característica do pão de Padronelo obedece a diferentes gestos, mais complexos e demorados. O quadrado de massa é dobrado em dois e virado para que seja dobrado novamente por oito vezes. Em cada uma destas dobragens a padeira pressiona a massa com a parte exterior da mão junto a um dos cantos, deixando-o mais saído do que o centro do quadrado. Finalizados estes oito passos, estão definidos os quatro cantos característicos do pão de Padronelo. Depois de uma nona dobragem, a padeira pressiona o centro do quadrado, num movimento com o punho fechado e com os nós dos dedos ligeiramente abertos. Em rápidos movimentos dobra os quatro cantos, pressionando com o exterior da mão a divisória entre eles. A massa é virada e este processo é repetido por quatro vezes. O resultado, ao contrário do formato atualmente executado, não é um quadrado com cantos mais proeminentes, mas antes quatro pontas muito salientes unidas ao centro por uma pequena porção de massa.

Por fim, a massa é então “couçada”. Neste processo, as pequenas porções de massa são ligeiramente dobradas e aconchegadas em lençóis de linho para que mantenham o formato característico do pão de Padronelo, enquanto levedam novamente durante aproximadamente meia hora. Para tal, as padeiras dispõem sobre uma tendedeira cobertores que vão reter o calor libertado pela massa, acelerando a fermentação. Sobre os cobertores colocam um comprido lençol de linho que vai rodear cada uma das porções de massa, em todos os seus lados, impedindo que toquem umas nas outras. A padeira dispõe os pães em filas paralelas. Depois de colocar cada pão, o lençol é ligeiramente repuxado e dobrado o suficiente para que a massa não toque na que será colocada imediatamente à frente. Terminada uma fileira, o lençol é ligeiramente engelhado para que as diferentes filas não se toquem lateralmente. Depois de completada a superfície de cada tendedeira, o lençol é dobrado sobre a massa e sobre ele é colocado um novo cobertor que retem o calor necessário à fermentação. Depois de levedada, a massa está então pronta a ser levada ao forno. O pão de Padronelo continua a ser confecionado em forno de lenha.

Pão de Padronelo. Etapas da sua confeção.

Os fornos utilizados na sua confeção, sejam eles de natureza particular ou serventia comunitária nas aldeias do norte de Portugal, constituem a expressão maior da cultura arquitetónica associada à confeção de pão. Os fornos comunitários, geralmente construídos dentro das localidades, serviram outrora algumas dezenas de casas, cada uma delas com cozeduras semanais ou quinzenais de quinze a vinte unidades por cada fornada. A capacidade de atingir temperaturas elevadas e constantes – elementos fundamentais à cozedura do pão – traduz uma correta construção e o perfeito conhecimento das técnicas de cozedura e de manuseamento do forno. Os de uso privado, igualmente recorrentes, são construídos junto à habitação que servem. Vulgarmente edificados com uma cobertura em forma de abóbada, apresentam paredes em tijolo burro e chão de ladrilhos quadrados de barro. De uso privado ou comunitário, um e outro requerem o emprego do rodo de madeira e da pá de forno, utensílios indispensáveis à sua utilização. Embora a confeção de pão caseiro tenha perdido parte da importância social, cultural e económica que outrora possuiu, subsiste ainda na atualidade e em alguns pontos do país o costume de se cozer pão recorrendo à utilização destes fornos tradicionais.

Depois de cozido, o pão de Padronelo é, então, ainda de madrugada, levado pelas padeiras a vender às padarias dos concelhos confinantes de Baião, Marco de Canaveses, Penafiel, Felgueiras, Fafe e Guimarães, regiões onde o seu consumo tem maior expressão. Continua, ainda na atualidade, a ser confecionado em exclusivo por mulheres que aprendem o modo de manipulação da massa junto das mães e avós com tradição no fabrico deste pão. Aos homens reserva-se o preparo, controlo e abastecimento dos fornos onde é cozido, garantindo que a temperatura e o tempo de confeção resultam num pão de côdea estaladiça e interior denso.

A forma característica do pão de Padronelo diferencia--o dos restantes pães confecionados a partir de farinha de trigo. Desconhece-se os motivos que levaram a produzir pão com quatro cantos salientes. Perdurando, no entanto, no tempo a tradição de o fazer desta forma. [DFF | FCV]

Biscoito da Teixeira

TEIXEIRA, BAIÃO

Confecionado a partir de açúcar, farinha e água, o biscoito da Teixeira é tido como o doce mais característico do concelho de Baião. Com uma longevidade de vários séculos, continua nos dias de hoje a ter o seu polo produtivo no lugar da Ordem, pertencente à freguesia que lhe dá o nome. É confecionado com o formato de um bolo retangular com cerca de quinze centímetros de comprimento por dez centímetros de largura e consumido ao longo de todo o ano na sua forma simples de biscoito ou acompanhado de enchidos e queijo, adicionados à parte.

Muitos dos seus apreciadores preferem consumi-lo após alguns dias da sua confeção, tornando-se o bolo mais duro e mais aproximado da consistência convencional dos biscoitos. Mantido num ambiente seco e fechado, o biscoito da Teixeira conserva-se por um período aproximado de oito dias.

Na sua receita são utilizados exclusivamente açúcar, farinha, água, fermento, raspa e sumo de limão. A confeção do biscoito da Teixeira inicia-se com a preparação da massa do doce. Para tal, a doceira mistura açúcar mascavado com farinha de trigo na proporção de meia quantidade de açúcar por uma quantidade de farinha. De seguida, adiciona um terço da quantidade em água,

Biscoito da Teixeira.

à temperatura ambiente. A raspa e o sumo de limão são então acrescentados à mistura, assim como o fermento e o sal. Todos os ingredientes são batidos e misturados, criando-se uma massa homogénea, muito espessa e densa que não necessita de um período de repouso. A receita é de confeção simples e rápida, fazendo uso de ingredientes acessíveis, uma vez que não utiliza ovos, componente comum à generalidade dos bolos tradicionais.

A fôrma que recebe a massa e que vai ao forno é untada de óleo. Este ingrediente é igualmente usado nas mãos da doceira que manipula a massa em pequenas porções com um movimento circular e rotativo que confere ao biscoito da Teixeira a textura e a consistência que o caracteriza. Esta manipulação, que resulta da vasta experiência da doceira e do saber-fazer que lhe foi transmitido pelas gerações anteriores, constitui parte importante do segredo do sabor e da textura do biscoito. Cada fôrma é assim preenchida com cerca de cinco a seis porções de massa que, depois de breves segundos, se ligam e homogeneizam.

Terminado este processo, a massa é levada ao forno de lenha, durante cerca de vinte minutos, a uma temperatura elevada. A cozedura é supervisionada e a massa só está pronta quando o biscoito adquire uma coloração acastanhada à superfície e uma textura densa ao toque. Os bolos podem ser retirados das fôrmas logo depois de saírem do forno, utilizando-se nesta tarefa uma espátula de cozinha que ajuda a levantar a massa cozinhada. Nesta fase já estão prontos para consumo.

A forma de venda em porções individuais embaladas em saco de plástico tirou lugar à comercialização do biscoito levando-o à cabeça em grandes cestos de vime, sobre toalhas brancas de renda.

Por altura da Páscoa, frequentemente, as doceiras confecionam uma variante do biscoito da Teixeira. Este doce, designado como “biscoito fino” apresenta como único elemento distintivo da receita tradicional a inclusão de ovos na sua confeção, em substituição da água e em igual medida. O biscoito resultante aproxima-se mais dos tradicionais bolos, de sabor mais doce e massa fofa. Outrora confecionados exclusivamente como folar pascal, a sua receita é, nos dias de hoje, amplamente mais conhecida e confecionada do que o modo de fazer tradicional do biscoito da Teixeira. Esta tendência deve-se essencialmente ao facto de o “biscoito fino” apresentar uma confeção mais simples, sem que seja necessária a mão experiente das doceiras que sabem como manipular devidamente a massa, da qual resulta o sabor e a textura do tradicional biscoito da Teixeira.

Atualmente, ambas as variantes encontram-se à venda nas feiras e romarias de Baião e dos concelhos vizinhos. A proliferação do consumo deste doce foi acompanhada de perto pela valorização da sua componente tradicional e sobretudo regional, associando-se e enriquecendo a gastronomia típica de Baião, onde atualmente usufrui do estatuto de imagem de marca do concelho. No lugar da Ordem, na Teixeira, foi inaugurado, em 2008, um posto de venda dedicado exclusivamente a este doce. [DFF | FCV]

Olaria de Gondar: uma história feita de barro
GONDAR, AMARANTE

A antiguidade do centro olárico de Gondar[1] parece remontar à década de sessenta do século XVII[2].

António Dinis e Paulo Amaral consideram que a olaria de Gondar teve a sua origem em oleiros provenientes de São Martinho de Paus, na altura freguesia do concelho de São Martinho de Mouros, hoje Resende. Nessa época muitos dos habitantes de Gondar dedicavam-se "ao trato" da olaria, sendo designados por paneleiros ou oleiros, vivendo de um modo geral pobremente e distribuindo-se por diversos lugares da freguesia de Gondar e mesmo pelas freguesias vizinhas de Padronelo, Bustelo, Carneiro e Carvalho de Rei (Amaral e Dinis, 1998: 93-95). Mas, oleiros de Gondar rumam também a outras paragens e vamos encontrá-los a fazer loiça em Bisalhães (Mondrões, Vila Real) (Dinis, 2000: 35-41; Dinis e Amaral, 2003).

A decadência da arte em Gondar fica a dever-se a vários fatores, parecendo que, em Oitocentos, a emigração para o Brasil e, em Novecentos, para França (Amaral e Dinis, 1998: 94-95), a juntar à penosidade do trabalho, aos fracos rendimentos auferidos de uma arte caracterizada pela dureza de algumas tarefas e à substituição da loiça de barro por outra em metal ou em plástico, muito terão contribuído para isso. Através dos textos de António Dinis e Paulo Amaral entende-se ter este centro olárico tido, em tempos idos, um número muito significativo de artífices, o qual foi diminuindo com o avançar dos anos e a perda de importância desta loiça no dia a dia das comunidades (Dinis e Amaral, 2003: 385-390).

1 Publicámos, recentemente, um texto sobre Gondar, o qual tem como base o aqui apresentado. Veja-se Fernandes (2010: 120-121; 2012: 227-241; 2013).

2 Estes autores têm publicado bastante sobre este local produtor de loiça 2 preta. Veja-se Amaral e Dinis (1997, 1997a, 1998, 2008) e Dinis e Amaral (1997, 1997a, 1999, 2003, 2003c).

No *Inquérito Industrial* de 1890 refere-se o fabrico cerâmico no concelho de Amarante incluindo-o na categoria de "pequena indústria" e mencionando-se a produção de "panelas, alguidares, etc.". Existiam 12 oficinas, cada uma com o seu forno[3]. Destas oficinas havia 11 que trabalhavam o ano todo (cerca de 200 dias/ano), e uma que laborava apenas durante dois meses (cerca de 60 dias/ano). No verão, o dia de trabalho tinha entre 8 a 12 horas, e, no inverno, entre 4 a 6 horas. No conjunto das 12 oficinas havia 29 trabalhadores do sexo masculino. A matéria-prima utilizada era o "barro" nacional, gastando o conjunto das oficinas a quantia de 400.000 réis/ano na sua aquisição (Inquérito, 1891: 423, 468-469, 552-553, 611, 627, 657).

Rocha Peixoto, num artigo intitulado "Sobrevivência da primitiva roda de oleiro em Portugal", redigido em 1903, fala-nos nos paneleiros de Gondar (Peixoto, 1995 [1905]), que por essa altura se distribuíam por três lugares da dita freguesia: Vila Seca, Corujeiras e Rio[4].

Manuel Monteiro, primo de Rocha Peixoto, e que acompanhou este em diversas "excursões pela montanha", escreve para *O Primeiro de Janeiro* dois artigos intitulados "No Marão". Aí faz uma breve referência aos oleiros de Vila Seca e publica dois interessantes desenhos: um, que representa a casa de um oleiro, o outro, um oleiro a trabalhar à roda (Monteiro, 1903).

3 É estranha esta referência a 12 oficinas, cada uma com seu forno. De facto, António Dinis e Paulo Amaral detetam a existência de três soengas, onde coziam diversos oleiros. Não era, de facto, costume cada oleiro possuir a sua própria soenga.

4 Na *Exposição de Cerâmica Nacional*, que decorreu no Porto, em 1882, houve um oleiro, de nome José Maria Ferreira, residente no lugar do Rio, que recebeu uma menção honrosa. Tratar-se-ia, provavelmente, de um oleiro do lugar do Rio, em Gondar (Extrato, 1882: 683), mas que não aparece referido na lista de oleiros recenseados por António Dinis e Paulo Amaral (Amaral e Dinis, 1998: 108-112; Dinis e Amaral, 2003: 387-388).

Rocha Peixoto informa que estes oleiros trabalhavam na roda baixa e coziam em soenga[5], associando por vezes o trabalho na arte com o amanho de um pouco de terra. Os oleiros procediam em grupo à extração da argila num lugar da freguesia de Bustelo, pagando um tanto pelo transporte do barro em carro de bois. As mulheres não extraíam o barro, mas ajudavam no seu transporte para a oficina (Peixoto, 1995 [1905]).

O falecido oleiro Manuel Teixeira[6] informou-nos que antigamente, quando ainda havia vários oleiros a trabalhar na arte, costumavam ir em conjunto extrair o barro. Tal tarefa era realizada na primavera ou no verão, quando o tempo estava seco. Por vezes andavam três ou quatro dias até darem com o filão. Quando o encontravam, este era extraído em rota aberta[7], não escavando mais profundo do que "da fundura de homem e meio". Andavam neste trabalho vários dias a "tirar barro para o monte". Quando começavam a encontrar saibro paravam e atupiam (tapavam) os buracos que tinham feito. O barro era deixado no local a secar e, só depois, distribuído equitativamente pelos oleiros que tinham procedido à sua extração. Às vezes sucedia um desmoronamento, e Manuel Teixeira padeceu de um desses acidentes que o manteve soterrado durante algum tempo. Iam buscar o barro a vários locais como, por exemplo, ao Alto dos Padrões, a Quintela, e transportavam-no para a olaria ou às costas, dentro de sacos, ou em carro de bois. Nos últimos anos de atividade, Manuel Teixeira passou a fretar uma camioneta para o transportar.

Estes oleiros misturavam duas qualidades de barro diferentes: um mais forte e outro mais fraco. Ao barro mais fraco chamavam greda e encontravam-na com facilidade nas proximidades da olaria. O barro fraco era usado para "tirar a força" ao forte, "para que este não puxe". Se usassem apenas barro forte "arrebentava tudo, não resistia sequer ao calor do sol". Misturavam sempre mais quantidade de barro forte do que greda.

O barro era guardado a um canto da oficina, a qual, de um modo geral, se situava nos baixos da casa. Quando queriam preparar o barro, os oleiros colocavam-no dentro de uma pia – recipiente feito de um tronco de árvore, escavado na vertical, formando uma cova. Aí, com o auxílio do pico[8], procediam ao picar do barro. Quando este se encontrava feito em pó, passavam-no por uma peneira, antigamente feita em pele de carneiro, mais tarde de folha perfurada, para dentro de uma gamela – recipiente feito com tábuas de pinho, de fundo retangular e paredes trapezoidais. Aí, o barro era devidamente amassado com

Oleiro Manuel Teixeira a trabalhar à roda (setembro de 1985).
Fonte: Manuel Macedo Correia (arquivo Museu de Olaria).

5 António Dinis e Paulo Amaral encontram referência a uma soenga, na Venda da Ovelhinha, em 1717 (Dinis e Amaral, 2003: 378, nota 35).

6 Informações recolhidas em visitas efetuadas ao oleiro, em 1986, 1995 e 1998. Algumas das conversas mantidas com Manuel Teixeira foram gravadas, existindo essas gravações quer no Museu de Olaria (Barcelos) (Cassetes 12 e 13, ano de 1986), quer na nossa posse (IF 14, 29 de outubro de 1995).

7 Barreira de rota aberta: local de extração do barro, sendo que este se encontra em camadas superficiais, não obrigando à abertura de poços e galerias.

8 Pico: utensílio de madeira, semelhante a um grande martelo, com o qual se "pia" o barro.

as mãos, “amassado como a broa” no dizer do oleiro Manuel Teixeira, até se transformar numa pasta moldável, formando-se com ele diversos massucos[9].

Quando precisava de barro para fazer uma peça, o oleiro retirava um pedaço do massuco, dividia-o em duas partes, que voltava a unir e continuava a dar-lhe novas voltas entre as duas mãos – operação que designava por “coldrar o barro” – para que este ficasse “todo mole, todo certinho”. A esta quantidade de barro assim preparado chamava “embolado”, o qual, depois de pronto colocava sobre o tampo da roda.

Estes oleiros utilizavam a “roda baixa” a qual é semelhante à usada em Bisalhães, Fazamões (Paus, Resende), Ribolhos (Castro Daire), Ossela (Oliveira de Azeméis) e Castelões (Vale de Cambra). O oleiro trabalhava sentado num banco de três ou quatro pés, designado banca, levantando-se quando necessário para impulsionar a roda. O desenho da roda utilizada por estes oleiros é publicado por Rocha Peixoto (Peixoto, 1995 [1905]: 181).

A utensilagem usada era bastante singela: um augueiro, recipiente com água a que o oleiro recorria para a execução das peças; um trapo de rebordar (Ribeiro, 1962: 416-417), como auxiliar para o levantamento do barro; o esquinante[10], para ajudar a dar forma ao fundo das peças; e os fanadoiros[11], em madeira, usados para levantamento, alisamento e decoração das peças (Peixoto, 1995 [1905]: 182; Amaral e Dinis, 1996: 97-98).

A loiça era singelamente decorada com cordões horizontais ou verticais que podiam ou não ser digitados e com motivos feitos com o fanadoiro – linhas onduladas ou paralelas (Portela, 1996: 21; Amaral e Dinis, 1997: 52). Estes oleiros utilizavam também a técnica do encrespado[12], a qual designavam “encarriçado”, para decorar o bojo das panelas, tal como o faziam os oleiros de Barcelos, Paus e Ribolhos (Carneiro, 1989).

Depois de pronta, a loiça era colocada em prateleiras dentro da oficina, sendo submetida a um período de secagem, que variava consoante o tempo estava mais ou menos húmido – no inverno demorava mais a secar do que no verão.

Rocha Peixoto, em 1905, publica uma interessante foto de uma soenga na fase inicial do aquecimento de peças e informa que “a cova tem, aproximadamente, três metros de diâmetro”[13] (Peixoto 1995 [1905]a: 183, est. XXXIV). Em Gondar são referenciadas três soengas (Amaral e Dinis, 1996: 97) que serviam toda a comunidade olárica. Um dos últimos oleiros a cozer loiça, Manuel Teixeira, fez uma soenga para usufruto próprio no quintal de sua casa, com uma fundura aproximada de 30 centímetros e com cerca de 2 metros de diâmetro.

Na cozedura em soenga podem considerar-se três fases: aquecimento, cozedura propriamente dita e abafamento (Amaral e Dinis, 1996: 100).

Na fase inicial do aquecimento o oleiro começava por revestir o chão da cova com carvão seco que sobrou de anteriores cozeduras, criando, deste modo, uma camada que protegia a loiça da humidade natural do solo. De seguida, tratava de pôr as peças, em redor da borda da

9 Massuco: pedaço de barro que foi amassado na gamela e que se armazena a um canto da oficina até ser necessário para trabalhar à roda.

10 Esquinante: espátula de madeira utilizada para ajudar a dar a forma desejada ao fundo das peças.

11 Fanadoiro: espátula de madeira utilizada para ajudar a levantar a peça na roda, conferindo-lhe a forma pretendida.

12 Encrespado: “decoração formada por séries de sulcos paralelos uns aos outros, e produzidos por uma palheta de madeira em vibração, numa operação em que levemente se encosta uma aresta de palheta à superfície do objeto cerâmico, estando este na roda e em rotação” (Carneiro, 1989: 7).

13 Entre os autores que descrevem a cozedura em soenga, em Gondar, destacam-se Peixoto (1995 [1905]a), Amaral e Dinis (1996) e Portela (1996).

Aquecimento da soenga e secagem das peças. Fonte: Ana Caridade.

soenga, com os fundos virados para dentro e as bocas para o exterior. No meio deste círculo, formado com as peças, colocava lenha miúda de pinheiro a que ateava o fogo. Pretendia-se, com esta operação, libertar parte da água de combinação que as peças ainda possuíam, preparando-as para as temperaturas mais elevadas a que eram submetidas durante a cozedura propriamente dita. Quando o oleiro, pelo conhecimento que a experiência alicerçou, verificava que estas se encontravam "secas", voltava-as ao contrário, ou seja, com as bocas para dentro, deixando-as enxugar um pouco mais, no rescaldo da lenha que entretanto ardeu. Entrementes, passava com um pano molhado no fundo das peças, num ato de limpeza e alisamento, aproveitando também para ver se estavam todas em boas condições, ou seja, sem rachadelas ou outras imperfeições que obrigasse a inutilizá-las.

Após este período de secagem e aquecimento, que terminava quando o rescaldo da lenha que se tinha posto a arder quase desaparecia, o oleiro iniciava a cozedura da loiça propriamente dita. Começava então a acastelá-la uma sobre a outra, obedecendo a critérios desde há muito definidos e que a prática consagrou. Primeiro, uma fiada de loiça constituída pelas peças maiores com os fundos pousados no solo, sobre as quais se borcavam as outras. Ou seja, colocava-se uma segunda fiada de peças, invertidas, com as bocas pousando sobre as bocas das peças da primeira fiada. A loiça de menor dimensão ia sendo acastelada sobre estas duas camadas ou nos espaços deixados livres entre as peças maiores. Composto este castelo de loiça, o oleiro introduzia nos espaços livres alguma lenha mais miúda e caruma, envolvendo finalmente tudo com achas de pinheiro colocadas na vertical, e, superiormente, com achas de menores dimensões, colocadas horizontalmente sobre o castelo de loiça. De seguida, o oleiro chegava fogo à lenha, permanecendo atento à sua cozedura, acrescentando mais lenha, sempre que lhe parecesse necessário. A loiça era cozida a temperaturas que rondavam os 1000 graus centígrados[14], sendo a experiência que ditava o momento em que se devia passar à fase seguinte, ou seja, ao abafamento da loiça.

Quando a loiça adquiria a cor vermelha "como as brasas", o oleiro tratava de abafar o forno. De facto, quando o oleiro verificava que a loiça estava com uma cor quase branca, devido à temperatura elevada a que tinha sido submetida, tratava de passar à fase seguinte. Começava, então, com gestos decididos e rápidos, a retirar alguma lenha que ainda ardesse, cobrindo o castelo de loiça com uma grande quantidade de caruma (altamente combus-

14 Os 1000 graus centígrados são indicados por Tobias (1988).

Aquecimento da soenga e secagem das peças. Fonte: Ana Caridade.

Peças de barro cozidas. Fonte: Ana Caridade.

tível), a qual recobria rapidamente com terra já utilizada noutras cozeduras. É importante explicitar que esta terra, de tanto ser usada em cozeduras sucessivas, era um misto de terra e cinza. Nesta fase do abafamento, o oleiro, depois de ter recoberto toda a loiça com terra, tinha de permanecer atento durante mais algum tempo para que a loiça não bafejasse, ou seja, não entrasse ar dentro da soenga, o que causaria manchas indesejáveis na loiça. Passado algum tempo, podia então abandonar a vigilância da soenga, deixando a loiça a acabar de ganhar cor. Cerca de uma hora depois, o oleiro retirava a camada de terra que cobria a loiça e ia apartando as peças uma a uma, sacudindo o resto de cinza ou terra que estas pudessem trazer.

Tal como sucedido noutros centros oláricos, também aqui o trabalho da mulher e dos filhos mais novos era de extrema importância: ajudavam na extração do barro, içando o cesto com o barro do fundo da barreira e colocando-o em monte; ajudavam a transportá-lo para a oficina; preparavam o barro, desde o picar até ao amassar na gamela; apanhando a lenha pelos montes; ajudando na cozedura e vendendo a loiça.

A loiça destes oleiros supria as necessidades de uma população rural com parcos recursos económicos. As peças produzidas limitavam-se a panelas, púcaros, infusas, caçoilas, alguidares direitos e alguidares tortos, mealheiros, cafeteiras, vinagreiras, fogões, assadeiras de assar as castanhas, tachos, panelos para a preparação do ouro[15] (Amaral e Dinis, 1997a), testos e vasos, que, nos últimos anos, vendia à porta de casa (Amaral e Dinis, 1998: 105-106). A medida de capacidade das peças era indicada em malgas. Por exemplo, um alguidar de duas malgas, três malgas, quatro malgas.

Armando de Mattos, num artigo da revista *Douro-Litoral*, apresenta a fotografia de uma interessante peça, o "paneleiro", existente numa casa no Marco de Canaveses, e que servia para pendurar panelas de loiça preta, que ele admite terem sido produzidas em Gondar (Mattos, 1941: 75-76).

António Dinis e Paulo Amaral, em dois interessantes artigos, dão conta dos usos da loiça de Gondar, descrevendo a confeção de alguns pratos: arroz de forno, caldo, aletria e café (Dinis e Amaral, 1997; 1999).

Paulo Amaral e António Dinis constatam que "a louça de Gondar tinha uma distribuição num restrito âmbito regional, difundindo-se em locais envolventes deste quadrante do distrito do Porto, numa área delimitada, sensivelmente, pelo rio Sousa, a Oeste, a serra do Marão, a Este, os contrafortes meridionais da Serra da Cabreira a Norte e o Rio Douro, a Sul. Para lá destes limites confron-

15 Em Fernandes (2012: 226-241) encontram-se reproduzidas peças de Gondar, bem como fotografias antigas sobre este local de produção.

tava-se com os outros centros produtores de louça preta, designadamente de Parada de Gatim, Baião e Bisalhães" (Amaral e Dinis, 1997: 53).

José Bernardo Nunes, filho do oleiro Manuel Bernardo Nunes, do lugar de Corujeiras, informou-nos que, no tempo do seu pai (falecido em 1949, com 76 anos de idade), iam vender a loiça a Amarante (a uma senhora que era da Lixa (Felgueiras) e que a ia lá comprar para revenda), a Fafe, a Penafiel e a Felgueiras[16]. Manuel Teixeira chegou a ir vender a Felgueiras, à festa da Senhora Aparecida (Lousada), a Vila Meã (Amarante), à Lixa e a Lousada. O seu pai, que tinha um jumento, chegou mesmo a ir vendê-la a Penafiel. Saía de casa e andava dia e noite, chegando a Penafiel no outro dia de manhã. Quem não tinha jumento transportava a loiça do seguinte modo: se era homem, às costas, dentro de um cesto, preso com cordas, pousando este num saco de linhagem cheio com fetos, procurando-se desta maneira amenizar o peso da carga; se era mulher, à cabeça, dentro de um açafate. A estas cargas chamavam carregos. Quando pretendiam levar uma quantidade maior de loiça do que aquela que podia ser transportada pelo oleiro e seus familiares, contratavam mulheres. Diz Manuel Teixeira que "nós fazíamos aqueles carregos, levávamos aí uma ou três pessoas, e dávamos-lhes dez escudos para ir daqui à Aparecida e andar toda a noite e todo o dia, carregadas". Quando o corpo acusava o peso da carga costumavam pousar o carrego para descansar. Os locais onde pousavam a loiça tinham de ter uma altura apropriada para que os cestos fossem poisados sem a ajuda de terceiros. Nos caminhos de antigamente existiam locais apropriados para pousar as diversas cargas que as pessoas transportavam à cabeça ou às costas – os pousadoiros. Nos *Foros e Costumes* de São Martinho de Mouros (Resende), datados de 1342, faz-se referência a esses pousadoiros[17]. Os oleiros também costumavam ir levar a sua loiça a casa de clientes certos que lha compravam para revenda.

Na década de 90 do século XX, Manuel Teixeira (nascido em 1925 e já falecido), filho do oleiro Joaquim Teixeira, conhecido no lugar por Joaquim Albino, continuava esporadicamente a cozer loiça em Gondar, apenas auxiliado por um primo que lhe fazia as vinagreiras, os fogões e as assadeiras de assar castanhas. Dizia ele que a arte estava a acabar porque "não dava sequer para água fria" e era "uma vida de escravidão, um tempo de fome".

Hoje, a arte perpetua-se nas mãos do oleiro César Teixeira, que a ela se dedica, apesar de ter emprego como funcionário público, em Amarante. Em algumas tarefas tem o apoio de sua mulher. César Teixeira não aprendeu a arte em jovem, mas sim num curso de formação profissional no qual participou em 1988.

Será que esta arte passada durante séculos de pais para filhos se vai manter por muito mais tempo? Espera-se que sim, pois a beleza das formas e as memórias que a elas andam associada assim o merecem. [IMF]

16 Entrevista por nós realizada em 1986 (Museu de Olaria, cassetes 12 e 13).

17 Diz no texto: "é costume fazerem conselho um dia na semana, mais precisamente às quartas-feiras; e costumavam ter tal conselho na feira, às pressas, e isto foi sempre assim; e agora fazem o conselho nos pousadoiros, mas seria mais conveniente junto dos carvalhos da igreja". Joaquim Correia Duarte, em nota, explica que pousadoiros é "lugar que ficava no termo de subida íngreme e onde se descansava pousando o carrego que se levava" (Duarte, 2001: 431).

Bengalas de Gestaçô

GESTAÇÔ, BAIÃO

Com a produção tradicionalmente centrada na freguesia de Gestaçô (Baião) e em particular no lugar da Mó, as Bengalas de Gestaçô caracterizam-se não só pela mestria da sua execução, mas principalmente pelos motivos talhados nos seus castões e cabos. Trata-se, efetivamente, de um trabalho assente na criatividade e técnica do artesão, expressa na decoração das bengalas e na criação de ferramentas que o mesmo inventa para satisfazer as necessidades do processo de execução destas laboriosas peças. Atualmente, a indústria das bengalas encontra-se em evidente declínio, persistindo em Gestaçô apenas três artesãos no ativo, mantidos quase exclusivamente através da produção destinada à "Queima das Fitas" e a escassas encomendas de particulares.

Apesar de se perder na memória a tradição de executar bengalas na região de Gestaçô, o grande marco desta atividade ocorreu há pouco mais de uma centena de anos, em meados do século XIX, por via da inovação na técnica de produção destas peças trazida do Brasil por Alexandre Pinto Ribeiro (Ribeiro, 2000). Considerado o fundador da indústria artesanal de bengalas, terá implementado no lugar da Mó uma nova forma de dobrar a madeira quente. Esta nova técnica permitiu otimizar a madeira usada na produção de bengalas que frequentemente fraturavam durante a dobragem.

O processo de fabrico inicia-se com a escolha da madeira que dará origem à peça, sendo utilizada preferencialmente a madeira de cerejeira e lodão, e menos frequente a de castanheiro, macieira e eucalipto. Estas madeiras, abundantes na região, adequam-se às necessidades de flexibilidade exigidas pelo processo de dobragem, evitando-se na escolha das tábuas os nós da madeira e outras imperfeições anatómicas, já que fragilizam a estrutura da peça.

Depois de cortada a madeira de acordo com a dimensão pretendida, a tábua, também designada de sarrafo, é aplainada de forma a adquirir a secção circular característica das bengalas. Segue-se o processo de cozedura da ponta superior, num pote de tripé em ferro com água a ferver para que a madeira amoleça e resista ao processo de dobragem sem rachar. O tempo de cozedura, que varia entre os 5 e os 10 minutos, dependendo da qualidade da madeira e do estado do tempo, é essencial para a boa execução da dobragem e só os artesãos com larga experiência conseguem determinar com exatidão quando é que a madeira está pronta para ser vergada.

Para o sensível processo de dobragem são usados moldes de ferro fundido em forma de arco, previamente aquecidos na fogueira que o artesão utiliza para ferver a água da cozedura da madeira. A bengala é retirada da água e é colocada sobre uma das suas superfícies um ferro que a vai proteger durante o procedimento. Este ferro designa-se de "arco", apresentando-se fino, inicialmente esticado e com uma dobra no topo que impede que o sarrafo deslize sobre ele, fixando-o. A extremidade da bengala, protegida pelo "arco", é encostada aos moldes e pressionada. Colocam-se dois grampos em ferro a meio da peça, fixando o "arco" à bengala, levando a que a madeira fique prensada dentro dos grampos e conserve a sua forma durante a dobragem. Depois, geralmente dois artesãos forçam a restante extremidade do sarrafo contra o molde, contornando-o e formando a curvatura da bengala. Este processo é auxiliado por um ferro de perfil quadrangular, comprido, que se fixa em aberturas feitas na mesa de vergar, ajudando a manter a curvatura que se pretende e a posição da bengala. O artesão espera cerca de 5 minutos para que a madeira adquira definitivamente a forma curvada e não

Processo de fabrico. Dobragem.

Processo de fabrico. Dobragem.

volte a abrir, sendo depois retirada a parte superior do molde, deixando-se a metade inferior na bengala até que a mesma arrefeça completamente.

Depois de vergada, a bengala é sujeita a um aperfeiçoamento da sua forma através do polimento e lixamento com o auxílio de plainas, enxós, grosas, limas e formões. Este processo ajuda igualmente a retirar parte dos resíduos que ficam da "queima" necessária à verga da bengala (pelo contacto com os moldes em brasa). O artesão deixa sempre uma parte da madeira queimada que designa de "madeira morta", dificultando assim a posterior abertura da verga. Depois de aproximadamente uma hora de trabalho, dá-se por concluído este processo e a bengala está formada. Mede aproximadamente 90 centímetros, dependendo do seu objetivo (decorativo ou de mobilidade) e da estatura do seu utilizador.

O artesão passa então aos acabamentos e à decoração da peça, fase mais morosa e trabalhosa de todo o processo. Depois de bem lixada, a bengala é trabalhada com a ajuda de uma goiva e de uma pequena lima, utilizada pelo artesão para esculpir a madeira de forma a obter a decoração que pretende. A necessidade de criar ferramentas adequadas a este trabalho é uma constante no método de produção das bengalas.

As imitações de bambu e tojo são os motivos decorativos mais apreciados, mas a imagem de marca destas bengalas são as pegas decoradas em forma de cabeças de animais, sendo as mais frequentes a do cão, cavalo e cobra. A maioria dos artesãos executa de igual forma decorações encomendadas pelos clientes a quem se destinam as bengalas. As incrustações de metais e pedras nobres anteriormente usadas (Gomes, 1997) foram, mais recentemente, substituídas pelas aplicações de latão, de-

Processo de fabrico. Acabamento e decoração.

Bengalas de Gestaçô.

vido ao acesso dificultado a muitos destes materiais e do avultado custo que acrescentavam às bengalas. Em consequência, regista-se a perda do saber técnico necessário à aplicação destes materiais à madeira.

Finalizada a decoração, o artesão escurece os pormenores esculpidos que pretende realçar. Para tal, utiliza um maçarico a gás que vai escurecer e queimar ligeiramente as partes decoradas. Depois de alguns anos de utilização, as bengalas adquirem naturalmente um tom mais escuro pelo que este queimar colmata esse sinal de desgaste do tempo e simultaneamente embeleza a peça. Quando o artesão pretende destacar os pormenores da decoração utiliza um maçarico mais pequeno, alimentado a álcool. Este processo artesanal recorre a uma lamparina de álcool e a um tubo de cobre com a ponta curva. O artesão coloca a ponta do tubo na chama da lamparina e sopra pela outra extremidade, incidindo sobre os elementos que quer destacar.

Enquanto objetos de cariz funcional e estético, o uso de bengalas tem sofrido um forte decréscimo durante as últimas décadas, motivado principalmente pela omnipresença do plástico enquanto solução barata e eficaz na fabricação de objetos substitutos. Esta diminuição da procura levou a um progressivo desincentivo à aprendizagem da técnica de produção e decoração das bengalas de Gestaçô junto das novas gerações, prevendo-se que, no espaço de uma década, este conhecimento técnico se extinga. [DFF | FCV]

Fontes e bibliografia

Fontes orais

Agostinho Leal – Festa de Nossa Senhora da Natividade do Castelinho.
António Monteiro – Barcas de passagem tradicional.
António Silva – Construção de bombos e grupos de bombos.
Augusto Bento – Barcas de passagem tradicional.
Eduardo Cardoso – Bengalas de Gestaçô.
João Araújo – Engenhos de montanha de Argontim.
Joaquim Damas – Engenhos urbanos do Freixieiro.
Joaquim Marques – Construção de barcos no Douro; chula rabela; vida de arrais e mareante.
José Aguiar – Construção de barcos no Tâmega.
José Caeiro – Agricultura de socalco.
José Coelho – Moinhos temporários do Tâmega e engenhos moageiros.
José Ferreira – Festa de São Gonçalo de Amarante.
Maria da Luz Amorim – Festa de Nossa Senhora da Natividade do Castelinho.
Nuno Ferreira – Engenhos de montanha de Argontim.
Rosário Coimbra – Pão de Padronelo.
Sónia Pereira – Biscoito da Teixeira.

Fontes e Bibliografia

AA.VV. – *Viver e saber fazer: tecnologias tradicionais na região do Douro: estudos preliminares.* Peso da Régua: Fundação Museu do Douro, 2006.

ALMEIDA, Carlos A. Ferreira de – Religiosidade popular e ermidas. *Studium Generale.* N.º 6 (1984) 75-83.

_______________ – *Arquitectura românica de Entre-Douro-e-Minho.* Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1978. Parte I. Texto policopiado. Dissertação de doutoramento em história de arte apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

ALVES, Jorge Fernando – Transportes no rio Douro: sobre as máquinas de alar. *O Tripeiro*. Ano 17, série 7, n.º 6 (jun. 1998) 166-172.

AMARAL, Paulo; DINIS, António P. – Cerâmica negra de Vila Seca, Gondar (Amarante): olaria tradicional portuguesa. In ENCONTRO DE OLARIA TRADICIONAL, 1, Matosinhos, 1995 – *Atas*. Matosinhos: Câmara Municipal, 1996. p. 95-108.

_______________ – Gondar. In *A louça preta em Portugal: olhares cruzados.* Porto: CRAT, 1997. pp. 51-53.

_______________ – A preparação do ouro nos panelos de barro de Gondar. In *A louça preta em Portugal: olhares cruzados.* Porto: CRAT, 1997a. p. 117-118.

_______________ – O centro oleiro de Gondar: o tempo e as formas. In ENCONTRO DE OLARIA TRADICIONAL, 3, Matosinhos, 1998 – *Atas*. Matosinhos: Câmara Municipal, 1998. p. 88-115.

_______________ – Um olhar sobre a olaria de Gondar (Amarante), a partir da documentação judicial. In JORNADAS DE CERÂMICA MEDIEVAL E PÓS-MEDIEVAL: MÉTODOS E RESULTADOS PARA O SEU ESTUDO, 4, Tondela, 2000 – *Atas*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 2008. p. 471-488.

ANILEIRO, Ana – *O linho no concelho de Penafiel*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2010. Dissertação de mestrado em arqueologia apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

ARAÚJO, Ilídio – *Os moinhos do rio do Bugio*. [S.l.: s.n.], 2005.

AZEVEDO, Rui de – *Documentos medievais portugueses: documentos particulares (1101-1115)*. Lisboa: Academia Portuguesa da História, 1940. Vol. III.

BAPTISTA, Alberto; TIBÉRIO, Luís – *Estudo de identificação dos produtos tradicionais com tipicidade e potencialidades económicas: caderno de especificações do Pão de Padronelo*. Amarante: Associação de Municípios do Baixo Tâmega, 2008.

CABRAL, João de Pina – O pagamento do Santo: uma tipologia interpretativa dos ex-votos no contexto sócio-cultural do noroeste português. *Estudos Contemporâneos*. N.º 6 (1984) 97-112.

CARDOSO, Altino Moreira– *Grande cancioneiro do Alto Douro: vol. I: cantigas da vinha*. Mem Martins: edição do autor, 2006.

CARDOSO, António – S. Gonçalo de Amarante: formas e persistências do seu culto. Instituição da ordem terceira de S. Domingos. In ENCONTRO SOBRE HISTÓRIA DOMINICANA, 2, PORTO – *História dominicana: actas do II encontro*. Porto: [s.n.], 1987. Separata.

CARDOSO, António M. de Barros – O Douro: estrada fluvial nos alvores do século XVIII. *Douro: estudos & documentos.* Vol. III, n.º 5 (1998) 117-132. Separata.

CARNEIRO, Eugénio Lapa – *Encrespado: técnica de decoração cerâmica*. Barcelos: Câmara Municipal – Museu de Olaria, 1989. (Fichas de Olaria; 3).

CARVALHO, Lúcia Maria Ribeiro – A construção do convento de S. Gonçalo de Amarante. In ARAÚJO, Renata Malcher, coord. – *Estudos em homenagem ao Professor Doutor José Amadeu Coelho Dias*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006. Vol. 2, p. 51-66.

COSTA, Gonçalves da – Nossa Senhora da Cardia. *Boletim da Casa Regional da Beira Douro*. N.º 9 (1953) 271-272.

DINIS, António Pereira – As olarias de São Tiago de Mondrões no século XVIII. *Estudos Transmontanos e Durienses*. N.º 9 (2000). Separata.

DINIS, António Pereira; AMARAL, Paulo – O café na chocolateira de barro de Bisalhães. In *A louça preta em Portugal: olhares cruzados*. Porto: CRAT, 1997. p. 110.

_______________ – Os núcleos de Corujeiras e Rio no contexto do centro oleiro de Gondar (Amarante). In ENCONTRO DE OLARIA TRADICIONAL, 2, Matosinhos, 1996 – *Atas.* Matosinhos: Câmara Municipal, 1997a. p. 50-65.

_______________ – Do presigo ao caldo: gostos e paladares na louça preta de Gondar. In ENCONTRO DE OLARIA TRADICIONAL, 4, Matosinhos, 1998 – *Atas*. Matosinhos: Câmara Municipal, 1999. pp. 52-60.

_______________ – Gondar (Amarante): uma abordagem documental no estudo de um centro oleiro. In JORNADAS DE CERÂMICA MEDIEVAL E PÓS-MEDIEVAL: MÉTODOS E RESULTADOS PARA O SEU ESTUDO, 3, Tondela, 1997. Tondela, 1997 – *Atas*. Tondela: Câmara Municipal de Tondela, 2003. p. 373-390.

_______________ – Louça preta em Gondar: Amarante. In *As Idades da Terra*. Lisboa: Instituto de Emprego e Formação Profissional, 2003a. p. 66-71.

DUARTE, Joaquim Correia – *Resende na Idade Média: notas e documentos.* Resende: Câmara Municipal de Resende, 2001.

DUARTE, Luís Miguel; BARROS, Amândio Jorge Morais – Corações aflitos: navegação e travessia do Douro na Idade Média e no início da Idade Moderna. *Douro: Estudos & Documentos.* Vol. II, n.º 4 (1997) 77-118.

FAUVRELLE, Natália – O Douro das quintas do Cima Corgo. In SOEIRO, Teresa [et al.] – *Viver e saber fazer, tecnologias tradicionais na região do Douro: estudos preliminares.* Peso da Régua: Museu do Douro, 2003.

FELGUEIRAS, Guilherme – O rio Douro lendário: os «rabeleiros». Sua vida de trabalho. Seus cantares festivos e coreográficos. *Boletim Cultural da Câmara Municipal do Porto*. Vol. XXXIV, fasc. 3-4 (1971) 277-297.

FERNANDES, Isabel Maria – Rocha Peixoto: o gosto pela cerâmica e pelos seus artífices. In COLÓQUIO ROCHA PEIXOTO NO CENTENÁRIO DA SUA MORTE – *Atas*. Póvoa de Varzim: Câmara Municipal, 2010. p. 95-135.

_______________ – *As mais antigas coleções de olaria portuguesa: Norte*. Barcelos / Vila Real: Museu de Olaria, Museu de Arqueologia e Numismática de Vila Real, 2012.

_______________ – *A loiça preta em Portugal: estudo histórico, modos de fazer e de usar.* Braga: Universidade do Minho, 2013. Tese de doutoramento. Disponível em www: <URL: http://repositorium.sdum.uminho.pt/handle/1822/24904>.

FIGUEIREDO, Paula – Capela de Nossa Senhora da Guia / Igreja de Nossa Senhora da Guia, Portugal, Porto, Baião… [Em linha]. *Monumentos.* Sacavém: IHRU, 2013. [Consul. 14 de agosto 2014]. Disponível em www: <URL: http://www.monumentos.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=34383>.

FILGUEIRAS, Octávio Lixa – As embarcações nos ex-votos. In MUSEU DA MARINHA – *Primeira exposição nacional de painéis votivos do rio, do mar e do além-mar*. Lisboa: Museu da Marinha, 1983.

_______________ – *Barco rabelo: um retrato de família*. Porto: A. A. Calém & Filhos, 1989.

_______________ – Embarcações bordalesas e os barcos do Douro. In *Primeiras Jornadas de Estudo Norte de Portugal/ Aquitânia.* Porto: Centro de Estudos Norte de Portugal/Aquitânia, 1986. p.147-140. Separata.

_______________ – *No crepúsculo das embarcações regionais.* Lisboa: Associação Portuguesa para o Progresso das Ciências, 1970.

_______________ – Os barcos. In LIMA, Fernando de Castro Pires de, dir. – *A arte popular em Portugal*. Lisboa: Verbo, [s.d.]. Vol. III.

_______________ – Uma presumível herança germânica na construção naval tradicional portuguesa. In *Memórias da Academia de Marinha*. Lisboa: Academia de Marinha, 1985.

GOMES, Paulino, coord. – *Baião, tradição e história*. Paços de Ferreira: Anégia Editores, 1997.

Inquérito Industrial de 1890: indústrias fabris e manufatureiras: inquérito de gabinete. Lisboa: Imprensa Nacional, 1891. Vol. 3.

LANHOSO, A. Coutinho – Peixes da nossa água: sável. *Boletim de Pesca*. N.º 34 (1954). Separata.

LIMA, Fernando de Castro Pires de – *A chula, verdadeira canção nacional*. Lisboa: Fundação Nacional para a Alegria no Trabalho, 1962.

LIMA, Rui de Abreu – *Artesanato tradicional português: V – Trás-os-Montes e Douro*. [S.l.]: edição de autor, 1999.

LOBÃO, Manuel de Almeida e Sousa de – *Tratado pratico e compendiado das aguas dos rios públicos, fontes publicas, ribeiros e nascentes d' ellas*. Lisboa: [s.n.], 1861.

LOPES, Eduardo Teixeira – *O século XVIII nas freguesias do concelho de Celorico de Basto: memórias paroquiais*. [S.l.]: edição do autor, 2005.

MAIOR, Visconde de Villa – *Manual de viticultura practica*. Porto: Ernesto Chardon, 1881.

_______________ – *O Douro illustrado: album do rio Douro e paiz vinhateiro*. Porto: Liv. Universal de Magalhães & Moniz, 1876.

MATOS, Artur Teodoro – *Transportes e comunicações em Portugal, Açores e Madeira (1750-1850)*. Ponta Delgada: Universidade dos Açores, 1980.

MATTOS, Armando de – *O barco rabelo*. Porto: Junta Provincial do Douro Litoral, 1940.

_______________ – Habitação tradicional. *Douro Litoral*. Porto: Junta da Província do Douro Litoral. N.º 4 (1941) 75-76.

MONTEIRO, Emília – *Castelinho: Marco de Canaveses*. Marco de Canaveses: Irmandade da Nossa Senhora da Natividade do Castelinho, 2008.

MONTEIRO, Manuel – No Marão. *O Primeiro de Janeiro.* (9 e 16 de ago. 1903).

_______________ – *O Douro*. Porto: Emílio Biel & Ca., 1911.

NAZARÉ, Adriano – *Barcos rabelos* [registo vídeo]. Penafiel: Museu Municipal de Penafiel. Filmes do arquivo RTP (1964/65?).

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de – *Festividades cíclicas em Portugal*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1984.

_______________ – *Instrumentos musicais populares portugueses*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2000.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de; GALHANO, Fernando; PEREIRA, Benjamim – *Tecnologia tradicional portuguesa: sistemas de moagem*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, 1983.

_______________ – *Tecnologia tradicional portuguesa: o linho*. Lisboa: Instituto Nacional de Investigação Científica, 1978.

OLIVEIRA, J. M. Pereira de – O Douro e as navegações. *Studium Generale do Centro de Estudos Humanísticos.* Número especial (1960) 147-184. Separata.

PEIXOTO, Rocha – Sobrevivência da primitiva roda de oleiro em Portugal. In PEIXOTO, Rocha – *Etnografia portuguesa: obra etnográfica completa*. Lisboa: Publicações D. Quixote, 1995 [1905]. p. 179-184. Texto datado de "Porto, maio, 1903", publicado em 1905 na *Revista Portugalia*.

PEREIRA, Benjamim – *Tecnologia tradicional do azeite em Portugal*. Idanha-a-Nova: Centro Cultural Raiano, 1997.

PEREIRA, Gaspar Martins; BARROS, Amândio Morais – *Memória do rio: para uma história da navegação no Douro*. Porto: Edições Afrontamento, 2001.

PEREIRA, Vergílio – *Cancioneiro de Cinfães*. Porto: Junta de Província do Douro Litoral, 1950.

PINHO, José – Etnografia amarantina: pesca. *Portugália*. N.º 2 (1905/1908).

PORTELA, Helena – Olaria tradicional em Gondar (Amarante). *Entremuros*. Amarante: Grupo de Amigos da Biblioteca Museu Municipal de Amarante. N.º 2 (1996) 17-26.

REIS, A. Estácio dos – *Primeira exposição nacional de painéis votivos do rio, do mar e do além-mar*. Lisboa: Museu da Marinha, 1983.

RESENDE, Nuno – *Fervor & devoção: património, culto e espiritualidade nas ermidas de Montemuro: séculos XVI a XVIII*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2011. Tese de doutoramento em história da arte portuguesa apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

RIBEIRO, Margarida – Contribuição para o estudo da cerâmica popular portuguesa. *Revista de Guimarães.* Guimarães: Sociedade Martins Sarmento. Vol. 72, n.º 3-4 (1962) 392-417.

RIBEIRO, Nicolau – *Artesãos e artesanato no Douro-Tâmega*. Marco de Canaveses: Dolmen – Cooperativa de Formação, Educação e Desenvolvimento do Baixo Tâmega, 2000.

ROSAS, Lúcia – As artes e o rio. In PEREIRA, Gaspar Martins – *As águas do Douro*. Porto: Edições Afrontamento, 2008. p. 117-152.

SANCHIS, Pierre – *Arraial: festa de um povo: as romarias portuguesas*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1983.

SERENO, Isabel [et al.] – Convento de São Gonçalo de Amarante / Câmara Municipal de Amarante / Museu Municipal de Amadeo de Souza Cardoso… [Em linha]. *Monumentos.* Sacavém: IHRU, 1994-2013. [Consult. 2014]. Disponível em www: <URL: http://www.monumentos.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=4820>.

SOCIEDADE DE INSTRUÇÃO DO PORTO – Extrato do nosso arquivo. *Revista da Sociedade de Instrução do Porto*. Vol. 2, n.º 12 (1 de dez. 1882) 677-685.

SOEIRO, Teresa – *A rua do Burgo de Entre-os-Rios*. Penafiel: Edições Cão Menor – Museu Municipal de Penafiel, 2013.

_______________ – A pesca fluvial no Baixo Tâmega e Douro. In CALO LOURIDO, Francisco – *Simposio Internacional Antropoloxía Mariñeira: in memoriam Xosé Filgueira Valverde*. Santiago de Compostela: Consello da Cultura Galega, 1997. p. 231-252. Separata.

_______________ – Douro, um rio de vida. In SOEIRO, Teresa [et al.] – *Viver e saber fazer, tecnologias tradicionais na região do Douro: estudos preliminares.* Peso da Régua: Museu do Douro, 2003.

_______________ – Estruturas moageiras, pescas e navegação no Baixo Tâmega – Amarante. In CONGRESSO HISTÓRICO DE AMARANTE, 2, 2009 – *Actas.* Amarante: Câmara Municipal de Amarante, 2009a. Vol. 2, tomo 2, p. 255-283.

_______________ – *O ocaso das moagens do rio Sousa no município de Penafiel*. Penafiel: Museu Municipal de Penafiel, 2006.

_______________ – Ofícios e tradições do Douro. In PEREIRA, Gaspar Martins – *As águas do Douro*. Porto: Edições Afrontamento, 2008. p. 155-196.

_______________ – Penafiel, o Tâmega de ontem. *Penafiel: Boletim da Comissão Municipal de Cultura de Penafiel*. Série 3, n.º 4/5 (1987/1988) 95-254.

_______________ – Pescadores de terra adentro. *Revista Oceanos.* Vol. 47/48 (2001)136-158.

_______________ – Território e materialidades do fim do Antigo Regime à Primeira República. In AGUIAR, Alexandre, coord. – *Marco de Canaveses: perspectivas*. Marco de Canaveses, 2009b. p. 185-247.

TOBIAS, Werner – *Arte tradicional em Portugal*. Vila Real: Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, 1988.

VASCONCELOS, J. Leite – *Etnografia Portuguesa: volume VI*. Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda, 1983. p. 8-51. Reimpressão fac-similada da edição de 1982.

JOÃO NUNO MACHADO [JNM]

Licenciado e mestre em Arqueologia pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto nos anos de 2010 e 2012, respetivamente, onde defendeu a tese de mestrado intitulada *A terra de Monte Longo na Idade Média. Das origens a 1438.* Iniciou a sua atividade profissional ainda estudante, envolvendo-se em vários trabalhos de escavação arqueológica de norte a sul do País, tendo participado posteriormente noutros projetos, desde a arte rupestre a estudos etnográficos de âmbito muito diversificado.

DANIELA DE FREITAS FERREIRA [DFF]

Licenciada em Arqueologia pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto (FLUP), em 2010. Mestre em Arqueologia pela mesma universidade na área de especialização de Epigrafia Latina. Em 2012 inicia funções como subcoordenadora do projeto de investigação *História do povoamento de Picote*, promovido pela Frauga – Associação para o Desenvolvimento Integrado de Picote, Miranda do Douro, em parceria com o Departamento de Ciências e Técnicas do Património da FLUP. Integra, desde 2012, a unidade de investigação e desenvolvimento CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar "Cultura, Espaço e Memória". Em 2014 inicia os seus estudos doutorais sobre a antiguidade clássica e associa-se ao projeto de investigação em arqueologia *CAESAR* para o estudo do Castro de Alvarelhos (Trofa).

FILIPE COSTA VAZ [FCV]

Licenciado em Arqueologia, em 2010, pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto (FLUP). Conclui, em 2012, o mestrado em Arqueologia na mesma universidade com a tese na área de arqueobotânica com o título de *Gestão e usos de recursos vegetais no noroeste peninsular: a antracologia de Monte Mozinho, Penafiel*. Bolseiro no Centro de Investigação em Biodiversidade e Recursos Genéticos e colaborador externo da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, integra vários projetos de investigação em arqueo e etnobotânica desde 2012. É também, desde esse ano, subcoordenador do projeto de investigação em arqueologia *História do povoamento de Picote*, tutelado pelo Departamento de Ciências e Técnicas do Património da FLUP e pela Frauga – Associação para o Desenvolvimento Integrado de Picote, Miranda do Douro.

ISABEL MARIA FERNANDES [IMF]

Licenciada em História pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto, em 1981. Doutorou-se em Idade Contemporânea no Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho, em 2013. Possui o curso de Conservador de Museu (Lisboa, 1983). Foi conservadora do Museu de Olaria, entre 1983 e 1995; diretora do Museu de Alberto Sampaio, entre 1999 e 2010; técnica-superior no Museu de Alberto Sampaio/Paço dos Duques, entre 2012 e 2014; diretora do Museu de Alberto Sampaio/Paço dos Duques, desde novembro de 2014. Tem-se dedicado ao estudo da cerâmica portuguesa, procurando também dar o seu contributo para a reflexão sobre temáticas relacionadas com a gastronomia histórica, os museus e o estudo e inventariação do património móvel. Tem escrito principalmente sobre cerâmica portuguesa, mas também sobre gastronomia histórica e algumas temáticas relacionadas com a museologia.